

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Profissional Aço Inoxidável 18/10 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB607824	Modelo:	607824
Marca:	IBILI	EAN:	8411922477924

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	607824
EAN	8411922477924
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo selado por impacto para distribuição uniforme de calor. Asas soldadas e marcação de capacidade interior. Apta para máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para guisados e estufados, garantindo uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes e eficientes em cozinhas de alta exigência.

Características Técnicas

Diâmetro	24 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Fundo	Selado por impacto
Asas	Reforçadas e soldadas
Marcação	Interior de capacidade
Limpeza	Apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Esta caçarola de 24 cm é uma ferramenta essencial para a confeção em diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a cantinas escolares e empresariais. É particularmente adequada para a preparação de guisados, estufados, molhos e sopas em pequenas e médias quantidades, servindo também pastelarias com confeção e cafés com cozinha que necessitem de um utensílio robusto e fiável.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Otimizada:**** O fundo selado por impacto assegura uma propagação uniforme do calor, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção homogénea dos alimentos.
- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, impactos e uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

- ****Manuseamento Seguro:**** As asas reforçadas e soldadas proporcionam uma pega firme e segura, mesmo com a caçarola cheia, minimizando riscos de acidentes.
- ****Higiene e Facilidade de Limpeza:**** O acabamento polido-satinado e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça simplificam a manutenção, cumprindo os padrões de higiene exigidos.
- ****Precisão na Confeção:**** A marcação interior de capacidade permite uma dosagem exata dos ingredientes, fundamental para a padronização de receitas.

Esta caçarola é adequada para que tipo de fontes de calor?

O fundo selado por impacto desta caçarola é projetado para uma distribuição eficiente do calor, sendo compatível com a maioria das fontes de calor utilizadas em cozinhas profissionais, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uso profissional?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão, durabilidade e uma superfície não reativa, ideal para manter a integridade dos sabores dos alimentos e facilitar a limpeza em ambientes de cozinha profissional.

Como garantir a longevidade das asas soldadas?

As asas soldadas são projetadas para resistir ao uso intensivo. Para maximizar a sua longevidade, evite choques térmicos extremos e assegure que a caçarola não seja submetida a quedas ou impactos fortes, especialmente quando cheia. A limpeza regular em máquina de lavar loiça é perfeitamente segura.

É possível utilizar esta caçarola para fritar ou saltear?

Embora seja primariamente concebida para guisados e estufados, a sua construção robusta e distribuição uniforme de calor permitem que seja utilizada para saltear ou fritar em profundidade, dependendo da necessidade da sua cozinha.

Como a marcação interior de capacidade beneficia a minha cozinha?

A marcação interior de capacidade permite medir volumes de líquidos e ingredientes diretamente na caçarola, otimizando o tempo de preparação, reduzindo a necessidade de utensílios adicionais de medição e garantindo a consistência das suas receitas.