

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Wok Profissional 24 cm Indução Alumínio para Cozinha

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | IB441124 | Modelo: | 441124        |
| Marca: | IBILI    | EAN:    | 8411922459746 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | IBILI         |
| Modelo   | 441124        |
| EAN      | 8411922459746 |
| Diâmetro | 21–30 cm      |
| Material | Alumínio      |

### Descricao Resumida

Wok profissional de 24 cm em alumínio, compatível com indução, ideal para salteados rápidos e versáteis em qualquer cozinha profissional. Leve e resistente.

### Descricao Completa

Eleve a sua cozinha com o wok profissional de 24 cm em alumínio, concebido para salteados rápidos e eficientes. A sua compatibilidade com indução assegura aquecimento uniforme e controlo preciso, ideal para o ritmo intenso de qualquer serviço.

### wok profissional — Características Técnicas

|                 |                                              |
|-----------------|----------------------------------------------|
| Diâmetro        | 24 cm                                        |
| Material        | Alumínio                                     |
| Compatibilidade | Todos os tipos de fogões (incluindo indução) |

### Aplicações Profissionais

Para o chef que opera em snack-bares, food trucks ou restaurantes de bairro, este wok de 24 cm é ideal para salteados rápidos e confecção de ementas asiáticas. Permite agilidade no serviço, essencial para a rapidez na preparação de pratos durante o pico de atividade.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua fabricação em alumínio, este wok garante condução de calor superior para salteados uniformes e rápidos. A leveza do material facilita o manuseamento ágil, crucial em serviços intensivos, enquanto a compatibilidade com indução otimiza o controlo de temperatura e a eficiência energética.

### Perguntas Frequentes

#### Como devo limpar e manter o wok para prolongar a sua vida útil?

Para otimizar a durabilidade do wok, limpe-o após cada utilização com água morna e detergente suave. Evite esfregar com abrasivos e seque-o imediatamente para prevenir a

oxidação do alumínio, garantindo a sua higiene e performance constante.

#### **Este wok de 24 cm é adequado para que volume de produção em cozinhas profissionais?**

O diâmetro de 24 cm é ideal para a confeção de porções individuais ou para pequenas produções de salteados e acompanhamentos. É particularmente eficiente em snack-bares, food trucks ou como complemento em restaurantes que servem até 40-50 pessoas por serviço.

#### **Quais as vantagens da compatibilidade com indução para este wok?**

A compatibilidade com indução permite um aquecimento extremamente rápido e um controlo de temperatura preciso, reduzindo o tempo de pré-aquecimento e otimizando o consumo energético. Garante uma resposta térmica instantânea, essencial para a técnica de saltear.

#### **Qual a durabilidade e resistência do alumínio deste wok em ambiente profissional?**

O alumínio, sendo leve e um excelente condutor de calor, oferece resistência adequada para o uso diário em cozinhas profissionais, facilitando o manuseamento. A sua robustez, aliada a uma manutenção correta, assegura uma longa vida útil.

#### **Que tipos de pratos podem ser confecionados com este wok para além de salteados?**

Além de salteados asiáticos, este wok é versátil para preparar uma variedade de pratos, como massas, legumes cozidos a vapor (com acessório apropriado), estufados leves e até frituras rasas. A sua forma semi-esférica permite uma mistura eficiente dos ingredientes.