



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

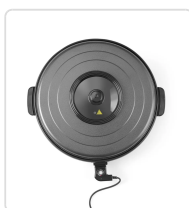
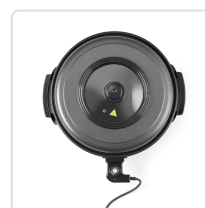
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Caçarola Elétrica Multifunções 400mm 1400W para Buffet e Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE239506	Modelo:	HE239506
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE239506
EAN	8711369239506
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Agilize a sua cozinha com esta caçarola elétrica multifunções de 1400W e 400mm. Ideal para fritar, assar e manter pratos quentes, assegura controlo térmico preciso.

Descricao Completa

Agilize o serviço na sua cozinha com esta caçarola elétrica multifunções de 1400W e 400mm. Ideal para fritar, assar e manter pratos quentes, assegura controlo térmico preciso.

Caçarola Party — Caçarola elétrica profissional — Características Técnicas

Diâmetro Interno	400 mm
Altura Interna	50 mm
Potência	1400 W
Voltagem	230 V
Diâmetro Exterior	Ø400 mm
Altura Total	190 mm
Peso Líquido	3.07 Kg

Material	Alumínio com revestimento antiaderente
Características Adicionais	Termóstato removível, Tampa com vidro transparente, Pegas com isolamento térmico

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote, esta caçarola elétrica é indispensável para a confeção rápida de fritos, sanduíches quentes ou para manter molhos e acompanhamentos à temperatura ideal durante o rush do almoço. Em restaurantes de cozinha tradicional, oferece flexibilidade para pequenas preparações ou como ponto de apoio no serviço de buffet, permitindo manter entradas ou guarnições quentes e prontas para servir.

Porquê Escolher Este Equipamento

A caçarola elétrica multifunções destaca-se pela sua adaptabilidade, permitindo uma transição fluida entre fritar, assar e a manutenção de temperatura. O revestimento antiaderente facilita a limpeza e previne que os alimentos se peguem, enquanto o termóstato removível assegura um controlo térmico exato e simplifica a arrumação. As pegas com isolamento térmico garantem segurança no manuseamento, crucial em ambientes de cozinha movimentados.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola elétrica é adequada para fritar em imersão?
Sim, a caçarola elétrica foi concebida para fritar, incluindo em imersão, assar e manter alimentos quentes. O seu revestimento antiaderente e termóstato removível facilitam a regulação da temperatura para diversas preparações.
Como se processa a limpeza do equipamento, especialmente com o revestimento antiaderente?
A limpeza é simplificada graças ao revestimento antiaderente. Após arrefecer, a caçarola pode ser lavada manualmente com água morna e detergente suave. O termóstato removível facilita a submersão segura da taça para uma higiene eficaz.
Qual a temperatura máxima que a caçarola consegue atingir?

As informações detalhadas sobre a temperatura máxima específica não foram fornecidas. Contudo, o termóstato removível permite ajustar a temperatura para fritar e assar, indicando uma gama adequada para diversas necessidades de confeitaria.

Posso utilizar este equipamento para manter sopas ou molhos quentes num buffet?

Sim, a caçarola elétrica é perfeitamente adequada para manter sopas, molhos, guarnições ou outros pratos quentes em serviço de buffet. As pegas com isolamento térmico e a tampa com vidro transparente contribuem para a eficiência e apresentação.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?

A durabilidade do revestimento antiaderente em uso profissional depende da frequência e tipo de utilização, bem como dos cuidados de limpeza. Recomenda-se evitar utensílios metálicos e produtos de limpeza abrasivos para prolongar a sua vida útil.