

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola para Saltear 1L Ø160mm Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE839300	Modelo:	HE839300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369839300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE839300
EAN	8711369839300
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola de 1L e Ø160mm para saltear, com fundo de indução sem costura e compatível com todas as fontes de calor. Cabo em aço inoxidável que se mantém frio ao toque.

Descricao Completa

Esta caçarola para saltear de 1 litro e 160mm de diâmetro é fabricada com materiais duráveis, incluindo alumínio e aço inoxidável, e possui um fundo de indução sem costura, garantindo uma distribuição uniforme do calor em todas as fontes.

Caçarola Saltear — Características Técnicas

Capacidade	1 L
Diâmetro	160 mm
Altura	60 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	335 x 175 x 68 mm
Peso Líquido	0,406 kg
Material do Corpo	Alumínio
Material do Cabo	Aço inoxidável
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0
Tipo de Fundo	Indução sem costura
Compatibilidade	Todas as fontes de calor

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para a confeção de pequenas porções em cozinhas profissionais com espaço limitado ou para tarefas específicas. É adequada para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, tascas, e restaurantes de bairro que necessitem de um utensílio versátil para saltear vegetais, preparar molhos, ou aquecer pequenas quantidades de alimentos. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor torna-a um equipamento flexível para qualquer tipo de fogão.

Caçarola para Saltear — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Eficiente:** O fundo de indução sem costura garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para saltear e cozinhar com precisão.
- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade:** Construída com alumínio e aço inoxidável 18/0, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Segurança e Conforto:** O cabo oco em aço inoxidável mantém-se frio ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante a confeção.
- **Manutenção Simplificada:** Os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza e a higiene, cruciais para o cumprimento das normas em cozinhas profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, a caçarola possui um fundo de indução sem costura, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 1 litro, ideal para a confeção de pequenas porções, molhos ou acompanhamentos em cozinhas profissionais.

O cabo aquece durante a utilização?

Não, o cabo é oco e fabricado em aço inoxidável, concebido para se manter frio ao toque, garantindo um manuseamento seguro e confortável.

Quais os materiais de construção desta caçarola?

O corpo é em alumínio para uma boa condução de calor, e o cabo e o fundo são em aço inoxidável 18/0, conferindo durabilidade e compatibilidade com indução.

?

É adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a sua construção robusta com materiais duráveis e o fundo de indução sem costura tornam-na adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.