

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 rapido
ao produto



Caçarola para Saltear Inox Profissional Ø20cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE839409	Modelo:	HE839409
Marca:	HENDI	EAN:	8711369839409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE839409
EAN	8711369839409
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Caçarola inox profissional Ø20cm, 1.7L. Fundo Sandwich para indução. Cabo ergonómico que permanece frio. Ideal para saltear.

Descricao Completa

Prepare os seus pratos com eficiência e precisão utilizando esta caçarola profissional concebida para cozinhas exigentes. O seu revestimento multicamadas garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para saltear ingredientes sem queimar e para obter resultados perfeitos em cada confeção. O cabo ergonómico em aço inoxidável permanece frio ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização. Com um diâmetro de 20cm e uma profundidade de 6.5cm, esta peça é ideal para porções individuais ou para a preparação de molhos e guarnições durante o serviço contínuo.

caçarola saltear — Características Técnicas

Diâmetro	200mm
Altura	65mm
Capacidade	1,7L
Material	Aço Inoxidável com Fundo Sandwich
Acabamento Exterior	Acetinado
Cabo	Aço Inoxidável Oco, solda multicamadas, permanece frio
Dimensões Totais (aprox.)	340x214x65mm
Peso Líquido	0,602kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia a serviços de catering e hotéis. É perfeita para saltear rapidamente vegetais, mariscos ou pequenos cortes de carne, garantindo a retenção de nutrientes e texturas ideais. A sua construção robusta e o fundo encapsulado permitem a sua utilização em placas de indução, tornando-a versátil em diferentes ambientes de cozinha. Chefs e cozinheiros encontrarão nesta peça uma aliada fiável para o dia a dia, especialmente durante os horários de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de um fundo tipo "Sandwich" encapsulado — que une as vantagens da condução de calor do alumínio com a durabilidade e compatibilidade com indução do aço inoxidável — com um acabamento acetinado de alta qualidade confere a esta caçarola uma performance superior. As pegas em aço inoxidável, soldadas em vários pontos para garantir máxima resistência, foram desenhadas para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento confortável e seguro. A sua construção sólida assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, representando um excelente investimento para a sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Pode esta caçarola ser usada em todas as fontes de calor, incluindo indução?

Sim, o fundo tipo "Sandwich" encapsulado foi concebido especificamente para ser compatível com a cozedura por indução, para além de ser adequado para outras fontes de calor como gás ou elétricas.

Qual a vantagem do cabo em aço inoxidável oco?

O design oco do cabo, em conjunto com a solda multicamadas, minimiza a condução de calor, permitindo que o cabo se mantenha frio durante mais tempo. Isto garante um manuseamento mais seguro e confortável durante a preparação dos alimentos.

Como devo limpar e manter esta caçarola para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro. Evite o uso de esponjas abrasivas ou produtos de limpeza agressivos que possam danificar o acabamento acetinado. Se necessário, utilize uma escova macia para remover resíduos persistentes. Seque bem após a lavagem para evitar manchas de água.

Qual a capacidade desta caçarola e para que tipo de preparações é mais indicada?

Com uma capacidade de 1,7 litros e um diâmetro de 20cm, esta caçarola é ideal para saltear pequenas porções de ingredientes, preparar molhos ou aquecer guarnições. A sua profundidade de 6,5cm é adequada para tarefas que exigem um bom controlo da temperatura e agilidade.

O acabamento acetinado é fácil de manter?

Sim, o acabamento acetinado em aço inoxidável é durável e relativamente fácil de manter limpo. Um polimento suave com um pano de microfibra após a limpeza regular ajuda a preservar o seu aspeto

profissional e a evitar marcas de dedos.