

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



Caçarola Inox Profissional 1.5L - Ø16cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE838105	Modelo:	HE838105
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE838105
EAN	8711369838105
Capacidade (L)	Até 6 L

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional em Inox 1.5L, Ø16cm. Fundo Sandwich compatível com indução e pega fria para segurança.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional, com 1.5L de capacidade e 16cm de diâmetro, é a escolha ideal para cozinhas que exigem performance e durabilidade. O seu design inteligente, com cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, e fundo tipo Sandwich encapsulado, combinam a distribuição uniforme de calor do alumínio com a resistência e compatibilidade com indução do aço. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere-lhe um aspeto profissional e elegante.

caçarola inox profissional — Características Técnicas

Capacidade	1,5 Litros
Diâmetro	160 mm
Altura	75 mm
Dimensões Globais (com alça)	340x174x75mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sandwich encapsulado (Alumínio + Aço)
Compatibilidade de Indução	Sim
Acabamento	Acetinado exterior
Peso Líquido	0,49 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que necessitam de utensílios robustos e eficientes para o dia-a-dia. A sua versatilidade permite a preparação de molhos, acompanhamentos ou pequenas porções, garantindo um cozimento homogêneo graças ao seu fundo difusor, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. O design ergonômico das pegas facilita o manuseamento durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior do aço inoxidável aliada à eficiência na transferência de calor do alumínio fazem desta caçarola uma peça indispensável. O cabo soldado multicamadas garante segurança e conforto, minimizando o risco de queimaduras. A facilidade de limpeza e manutenção, juntamente com a sua resistência à corrosão, asseguram uma longa vida útil, otimizando o investimento em equipamentos de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

É esta caçarola adequada para fogões de indução?

Sim, o fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio com aço, foi concebido especificamente para garantir a compatibilidade com a cozedura por indução, assegurando uma distribuição de calor eficiente.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste artigo?

Esta caçarola em aço inoxidável possui um acabamento acetinado que facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem à mão com detergente neutro para preservar as suas qualidades e prolongar a sua vida útil.

A pega mantém-se fria durante a confeção?

Sim, as pegas em aço são projetadas com solda multiponto e um design oco que minimiza a transferência de calor, mantendo-as suficientemente frias para serem manuseadas com segurança durante a confeção.

Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta caçarola?

A sua dimensão e capacidade tornam-na perfeita para confeitar molhos, reduzir líquidos, aquecer porções individuais, ou cozinhar acompanhamentos delicados. É uma peça versátil para diversas tarefas na cozinha profissional.

Qual o material específico do fundo para garantir a distribuição de calor?

O fundo é construído com a tecnologia Sandwich, encapsulando uma camada de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável. Esta combinação assegura uma excelente condutividade térmica e retenção de calor, além de ser compatível com indução.