

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



Hotelequip.pt

Caçarola Inox Profissional 2,9L ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE838204	Modelo:	HE838204
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE838204
EAN	8711369838204
Capacidade (L)	Até 6 L

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola inox profissional 2,9L, ø200mm. Fundo Sandwich para indução. Cabo ergonómico que se mantém frio. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional merece o melhor em termos de durabilidade e eficiência. Esta caçarola, com 2,9 litros de capacidade e 200mm de diâmetro, foi concebida para resistir ao uso intensivo em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. O seu design inteligente, com cabo ergonómico em aço inoxidável que se mantém frio ao toque e fundo tipo Sandwich encapsulado, garante uma distribuição de calor uniforme e controlada, essencial para preparações perfeitas, mesmo em serviços de grande volume. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere-lhe um aspeto profissional e facilita a limpeza, um aspeto crucial para manter os mais elevados padrões de higiene.

caçarola inox profissional — Características Técnicas

Capacidade	2,9 L
Diâmetro	200 mm
Dimensões (com cabos)	380 x 214 x 95 mm
Peso Líquido	0,77 kg
Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich
Cabo	Aço Inoxidável, oco, solda multicamadas, mantém-se frio
Acabamento	Acetinado exterior

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de molhos, guisados, sopas e outros pratos que requerem um controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta e o fundo Sandwich tornam-na perfeita para cozinhas profissionais com altas exigências de desempenho e durabilidade, garantindo resultados consistentes durante o serviço contínuo em restaurantes, hotéis, cantinas e estabelecimentos de restauração rápida.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de materiais de alta qualidade – aço inoxidável e alumínio encapsulado – assegura uma durabilidade excecional e uma eficiência energética superior em placas de indução. O design ergonómico do cabo, que minimiza a transferência de calor, aumenta a segurança e o conforto da equipa. Facilmente lavável e com um aspeto profissional, este utensílio de cozinha é uma mais-valia para qualquer cozinha profissional que procure aliar performance, longevidade e facilidade de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar esta caçarola após o uso profissional?

Para manter o acabamento acetinado e a higiene, lave a caçarola com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite o uso de esfregões metálicos ou produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Seque sempre bem após a lavagem para prevenir manchas de água.

Qual a vantagem do fundo "Sandwich" encapsulado?

O fundo "Sandwich" encapsulado combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a resistência e durabilidade do aço inoxidável. Esta construção garante uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a base, eliminando pontos quentes e prevenindo a deformação, o que é crucial para evitar que os alimentos cozam de forma irregular.

Esta caçarola é adequada para quais tipos de fogão em cozinhas profissionais?

Sim, devido ao seu fundo composto por aço inoxidável e alumínio, esta caçarola é totalmente compatível com todas as fontes de calor comuns em cozinhas profissionais, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução. A sua versatilidade torna-a um utensílio indispensável.

Qual a dimensão ideal desta caçarola para um restaurante com serviço contínuo?

Com 2,9 litros de capacidade e 200mm de diâmetro, esta caçarola é excelente para preparar porções médias de molhos, guarnições ou acompanhamentos. É ideal para cozinhas que servem entre 30 a 50 refeições por serviço, permitindo um controlo eficiente da confeção sem ocupar demasiado espaço na bancada.

O cabo pode aquecer demasiado durante a confeção prolongada?

O design do cabo em aço inoxidável, com a sua estrutura oca e soldadura multicamadas, foi especificamente concebido para minimizar a condução de calor. Embora possa aquecer em uso prolongado, foi testado para se manter significativamente mais frio ao toque do que um cabo sólido, permitindo um manuseamento mais seguro.