

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Caçarola Profissional Inox ø24cm - 4.9L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE838303 | Modelo: | DROP IN       |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369838303 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | DROP IN       |
| EAN            | 8711369838303 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |

|          |          |
|----------|----------|
| Diâmetro | 21–30 cm |
| Material | Inox     |

### Descricao Resumida

Caçarola profissional inox ø24cm, 4.9L. Fundo Sandwich compatível com indução. Cabo ergonómico que mantém a temperatura baixa.

### Descricao Completa

Esta caçarola profissional HENDI, com 4.9 litros de capacidade e um diâmetro de 24cm, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu cabo ergonómico em aço inoxidável, com solda multicamadas, permanece frio ao toque, garantindo segurança e conforto durante a utilização. O fundo encapsulado tipo "Sandwich" combina a excelente distribuição de calor do alumínio com a robustez e compatibilidade com indução do aço, assegurando um cozimento uniforme e controlo preciso da temperatura. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, mantendo a higiene na sua cozinha.

#### Caçarola Profissional — Características Técnicas

|                           |                                               |
|---------------------------|-----------------------------------------------|
| Diâmetro                  | 240 mm                                        |
| Altura                    | 110 mm                                        |
| Capacidade                | 4.9 Litros                                    |
| Material do Cabo          | Aço Inoxidável                                |
| Material do Corpo         | Aço Inoxidável com Fundo Sandwich Encapsulado |
| Tipo de Cozedura          | Indução e Gás/Elétrico                        |
| Dimensões Totais (Aprox.) | 420x254x110mm                                 |
| Peso Líquido              | 1.12 kg                                       |

## Aplicações Profissionais

---

Esta caçarola é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio robusto para confeções diversas. A sua compatibilidade com diferentes fontes de calor, incluindo indução, torna-a extremamente versátil para a preparação de molhos, sopas, guisados e outros pratos que requerem controlo térmico preciso. Ideal para o serviço contínuo em horários de pico, garantindo performance e fiabilidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A construção em aço inoxidável com fundo "Sandwich" garante uma transferência de calor otimizada, evitando pontos quentes e assegurando a cozedura uniforme dos alimentos, o que se traduz em pratos de maior qualidade e menos desperdício. O design pensado para o uso profissional, com pegas que minimizam a transferência de calor, eleva a segurança e a ergonomia na cozinha. A facilidade de limpeza, aliada à durabilidade do material, representa um excelente investimento a longo prazo para o seu estabelecimento, reduzindo custos de manutenção e substituição.

## Perguntas Frequentes

---

### Esta caçarola é segura para indução?

*Sim, o fundo tipo "Sandwich" encapsulado combina aço inoxidável com alumínio, o que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor como gás e elétrico.*

### Como devo limpar e manter esta caçarola para prolongar a sua vida útil?

*Para a manutenção, recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar o acabamento acetinado. Seque bem após a lavagem para prevenir manchas de água.*

### Qual a dimensão mais adequada para uma equipa de 5 cozinheiros?

*Com uma capacidade de 4.9 litros e diâmetro de 24cm, esta caçarola é ideal para preparar porções médias de molhos, guisados ou acompanhamentos. Para equipas maiores ou preparações em grande escala, considere modelos com maior capacidade.*

### O cabo soldado mantém-se frio durante a cozedura?

*Sim, as pegas em aço inoxidável são soldadas multicamadas e concebidas para se manterem suficientemente frias ao toque durante o processo de cozedura, permitindo um manuseamento seguro sem a necessidade de panos ou luvas.*

### Qual a vantagem do fundo "Sandwich" encapsulado?

*O fundo "Sandwich" combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade e a capacidade magnética do aço. Isto assegura uma distribuição de calor uniforme, previne deformações e permite a utilização em placas de indução, otimizando o desempenho e a eficiência energética.*