

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 Saltear Profissional Inox 16cm Ø

Informacoes do Produto

SKU:	HE830352	Modelo:	HE830352
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830352

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830352
EAN	8711369830352
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional em aço inox (16cm Ø, 0.9L), com fundo triplo para indução. Cabo oco que não aquece. Ideal para saltear e molhos.

Descricao Completa

Perfeita para o seu serviço de cozinha, esta caçarola de saltear, com 16cm de diâmetro e 0.9L de capacidade, é ideal para a preparação rápida de porções individuais ou molhos complexos. O seu design em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, resistindo a ácidos e mantendo a sua integridade mesmo em cozinhas de alta exigência.

caçarola saltear profissional — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Altura	60 mm
Capacidade	0.9 L
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sanduíche (Inox/Alumínio/Inox)
Compatibilidade com Fogões	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
Comprimento Total Aproximado	335 mm
Peso Líquido	0.45 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta caçarola é versátil para saltear legumes, preparar molhos, ou finalizar pratos que exijam controlo preciso de temperatura. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade e fundo triplo com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor uniforme, crucial para evitar a quebra de temperatura durante o serviço contínuo, especialmente em momentos de pico. A sua resistência a ácidos e facilidade de limpeza são essenciais para manter os mais altos padrões de higiene e eficiência.

operacional.

Porquê Escolher Este Equipamento

O cabo longo e oco em aço inoxidável foi concebido para permanecer fresco durante o manuseamento, minimizando o risco de queimaduras e permitindo uma manipulação segura. A ligação sólida do cabo garante durabilidade a longo prazo, mesmo com o uso intensivo característico de cozinhas profissionais. A construção do fundo em sanduíche, com camadas de aço inoxidável e alumínio, otimiza a condução de calor e torna esta peça compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, conferindo flexibilidade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta caçarola de saltear?

Esta caçarola possui uma capacidade útil de 0.9 litros, ideal para a preparação de porções individuais ou para a finalização de pratos específicos em cozinhas profissionais.

Este tipo de fundo é adequado para fogões de indução?

Sim, o fundo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) foi projetado para garantir excelente performance em fogões de indução, assim como em outras fontes de calor como gás, elétrico e vitrocerâmico.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta caçarola?

A caçarola é resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem com água morna, detergente neutro e uma esponja macia para preservar o acabamento. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

O cabo desta caçarola aquece durante o uso?

Não, o design inteligente do cabo oco em aço inoxidável impede a transferência de calor da caçarola para as pegas, garantindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a confeção.

Quais as dimensões totais do produto, incluindo o cabo?

As dimensões aproximadas totais do produto, com o cabo incluído, são de 335mm de comprimento, 160mm de diâmetro e 60mm de altura, otimizadas para o uso em cozinhas profissionais.