

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 Saltear Inox Profissional 1.5L Ø20cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE830376	Modelo:	HE830376
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830376
EAN	8711369830376
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Caçarola profissional 1.5L Ø20cm em aço inox com fundo triplo (inox/alumínio/inox) para indução. Cabo ergonómico, resistente a ácidos.

Descrição Completa

A caçarola para saltear HE830376, com 1.5L de capacidade e 20cm de diâmetro, é um utensílio essencial para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu cabo ergonómico em aço inoxidável foi concebido para um manuseamento seguro e confortável, mantendo-se frio durante a utilização. A construção robusta garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha de alta exigência.

caçarola saltear profissional — Características Técnicas

Capacidade	1.5 L
Diâmetro	200 mm
Dimensões (C x L x A)	400 x 200 x 60 mm
Peso Líquido	0.7 kg
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Fundo Sandwich (Inox/Alumínio/Inox)	Sim
Adequado para Indução	Sim

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para tarefas de saltear e refogar ingredientes em restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais. O seu fundo de indução garante compatibilidade com a maioria das fontes de calor, proporcionando uma distribuição de temperatura uniforme para resultados de confeção consistentes. A resistência a ácidos e a facilidade de limpeza tornam-na uma escolha prática para o

serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção com fundo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) maximiza a eficiência energética, combinando a rápida difusão de calor do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço inoxidável. As pegas são concebidas de forma a minimizar a transferência de calor, garantindo um manuseamento mais seguro. A sua superfície resistente a ácidos facilita a manutenção e garante a higiene após cada utilização, essencial em ambientes de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta caçarola em litros?

Esta caçarola tem uma capacidade de 1.5 litros, sendo ideal para porções individuais ou preparações de menor escala em cozinhas profissionais.

Este modelo é adequado para fogões de indução?

Sim, o fundo da caçarola é construído com uma combinação de aço inoxidável e alumínio, o que a torna perfeitamente compatível com fogões de indução.

Como é a manutenção e limpeza desta caçarola?

A caçarola é resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza manual com detergente neutro e uma esponja macia para preservar a integridade do material e o acabamento.

Qual o material principal do corpo da caçarola?

O corpo da caçarola é composto por um fundo tipo sanduíche de aço inoxidável, alumínio e novamente aço inoxidável, garantindo excelente condução de calor e durabilidade.

Qual o comprimento do cabo?

O cabo é comprido em aço inoxidável, concebido para oferecer um manuseamento seguro e confortável, minimizando a transferência de calor para as mãos do utilizador.