

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



Caçarola de Ferro Fundido Esmaltado 6,88L, 405x255mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE626825	Modelo:	HE626825
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE626825
EAN	8711369626825
Capacidade (L)	51–200 L
Material	Ferro
Cor	Preto, Vermelho

Descricao Resumida

Caçarola de ferro fundido esmaltado de 6,88L para confeção lenta e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para estufados e assados.

Descricao Completa

Esta caçarola de ferro fundido esmaltado de 6,88L é uma ferramenta robusta e eficiente para a cozinha profissional, ideal para estufados, assados e confeções lentas que exigem distribuição uniforme de calor e retenção de humidade para resultados consistentes.

Caçarola ferro fundido esmaltado — Características Técnicas

Capacidade	6,88 L
Dimensões (CxLxA)	405x255x134 mm
Material	Ferro fundido esmaltado
Cor	Vermelho (exterior) / Preto (interior)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Manutenção	Lavar à mão (não apta para máquina de lavar loiça)
Design da Tampa	Saliências internas para condensação e retenção de humidade

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é indispensável em cozinhas que valorizam a confeção de pratos ricos em sabor e textura. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, cantinas empresariais ou hospitalares, e serviços de catering que preparam estufados, guisados, assados e ensopados. A sua capacidade e retenção de calor tornam-na ideal também para hotéis e pastelarias com confeção que necessitem de manter pratos quentes para serviço prolongado.

Caçarola de Ferro Fundido — Principais Vantagens

- **Distribuição e Retenção de Calor Superiores:** O ferro fundido aquece de forma uniforme e mantém a temperatura por mais tempo, otimizando o consumo de energia.
- **Confeção Lenta Otimizada:** A tampa com saliências internas garante que o vapor condense e regresse ao alimento, mantendo-o húmido e realçando os aromas.
- **Versatilidade na Cozinha:** Adequada para estufar, cozinhar, fritar e assar no forno, além de ser uma excelente opção para servir à mesa, mantendo os pratos quentes.
- **Durabilidade e Resistência:** Construção robusta em ferro fundido esmaltado para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- **Fácil Limpeza:** O revestimento esmaltado ajuda a reduzir a aderência dos alimentos, facilitando a limpeza manual após a utilização.

Qual a capacidade exata desta caçarola?

Esta caçarola tem uma capacidade de 6,88 litros, sendo ideal para a preparação de pratos em quantidades médias a grandes para serviços de restauração.

É compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução?

Sim, esta caçarola de ferro fundido é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta caçarola?

Para preservar a qualidade do esmalte e do ferro fundido, a caçarola deve ser lavada à mão com água morna e detergente suave. Não é adequada para máquina de lavar loiça.

Posso utilizar esta caçarola no forno?

Sim, a caçarola de ferro fundido esmaltado é perfeitamente segura para uso no forno, permitindo-lhe preparar uma vasta gama de pratos que requerem cozedura lenta ou

acabamento no forno.

Quais as vantagens do ferro fundido esmaltado para a cozinha profissional?

O ferro fundido esmaltado oferece excelente distribuição e retenção de calor, durabilidade superior, e uma superfície que minimiza a aderência, ideal para estufados e guisados que exigem cozedura prolongada e uniforme.