

# 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 Fundo Triplo 1L Ø14cm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE830048 | Modelo: | HE830048      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369830048 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE830048      |
| EAN    | 8711369830048 |

|                |           |
|----------------|-----------|
| Capacidade (L) | Até 6 L   |
| Diâmetro       | Até 20 cm |
| Material       | Inox      |

## Descricao Resumida

Caçarola profissional 1L Ø14cm em inox com fundo triplo. Cabo isolante, ideal para cozinhas de alta exigência e fogões de indução.

## Descricao Completa

Eleve a sua experiência culinária com esta caçarola profissional de 1L, concebida para durabilidade e performance excecionais em cozinhas de alta exigência. O seu cabo ergonómico em aço inoxidável, com design oco, permanece frio ao toque, garantindo segurança e conforto durante o uso prolongado, mesmo nos momentos de maior pressão.

### Caçarola Inox — Principais Vantagens

O fundo espesso em sanduíche de aço inoxidável e alumínio assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para cozinhar com precisão e evitar pontos de sobreaquecimento. Esta construção avançada torna-a perfeita para todas as superfícies de cocção, incluindo indução, graças à sua base magnética. A resistência a ácidos e a facilidade de limpeza simplificam a manutenção, mesmo após um serviço intenso.

### Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma aliada indispensável para chefs e cozinheiros profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua construção robusta e o design pensado para a eficiência tornam-na ideal para a preparação de molhos, a confeção de guarnições e a redução de líquidos em qualquer cozinha profissional. A sua capacidade de 1 litro é perfeita para porções individuais ou para a finalização de pratos durante o serviço contínuo.

### Características Técnicas

|          |        |
|----------|--------|
| Diâmetro | 140 mm |
|----------|--------|

|                            |                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Altura                     | 70 mm                                                    |
| Capacidade                 | 1 Litro                                                  |
| Material                   | Aço Inoxidável com fundo triplo (Inox/Alumínio/Inox)     |
| Cabo                       | Aço Inoxidável oco, de fixação sólida e isolante térmico |
| Compatibilidade com Fogões | Todos os tipos, incluindo indução                        |
| Dimensões Totais Aprox.    | 320x150x70mm (Cabo incluído)                             |
| Peso Líquido               | 0.46 kg                                                  |

### Perguntas Frequentes

**Esta caçarola é adequada para indução?**

*Sim, o fundo triplo com camada externa de aço inoxidável magnético torna esta caçarola totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.*

**Como devo limpar esta caçarola após o uso?**

*Recomenda-se a limpeza manual com uma esponja macia e detergente neutro. O aço inoxidável é resistente a ácidos e à corrosão, facilitando a remoção de resíduos alimentares. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos para preservar o acabamento.*

**Qual a dimensão ideal desta caçarola para um restaurante?**

*Com 1 litro de capacidade e 14cm de diâmetro, esta caçarola é ideal para preparar molhos, reduções ou guarnições em porções controladas, complementando outras panelas de maior dimensão durante o serviço.*

**O cabo da caçarola aquece durante o uso?**

*Não, o cabo em aço inoxidável oco foi concebido com um sistema de fixação inteligente que minimiza a transferência de calor. Isto permite um manuseamento seguro mesmo quando a caçarola está quente.*

**Que tipo de alimentos são mais adequados para esta caçarola?**

*É perfeita para confeccionar molhos delicados, reduzir caldos, cozinhar pequenas porções de vegetais ou aquecer ingredientes. A sua construção garante um controlo preciso da temperatura, essencial para preparações que exigem atenção.*