

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 Profissional 2L, Ø180mm, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE830154	Modelo:	HE830154
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830154

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830154
EAN	8711369830154

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

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 2L e Ø180mm em aço inoxidável 18/10, com fundo de indução sem costura e cabo que se mantém frio. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 2L, com 180mm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e possui um fundo de indução sem costura, garantindo distribuição uniforme do calor em todas as fontes de energia.

Características Técnicas

Capacidade	2 L
Diâmetro	180 mm
Altura Interna	80 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	362 x 198 x 85 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Peso Líquido	0,699 kg
Cabo	Oco, em aço inoxidável, mantém-se frio

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas de pequena dimensão, e food trucks, onde a eficiência e durabilidade são essenciais para a preparação de molhos, sopas, guisados e pequenas porções. A sua versatilidade permite a utilização em diversos ambientes de produção alimentar, desde tascas a cafés com cozinha.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Fundo de indução sem costura que assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.
- Cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, proporcionando segurança e conforto durante a utilização.
- Fácil de limpar e manter, resistente à corrosão e ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo de indução sem costura, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual o material do cabo e as suas vantagens?

O cabo é fabricado em aço inoxidável oco, uma característica que permite que se mantenha mais frio ao toque durante a confeitaria, aumentando a segurança e o conforto do utilizador.

É possível lavar esta caçarola na máquina de lavar louça?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, esta caçarola é adequada para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a higiene e manutenção.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 2 litros, ideal para a preparação de pequenas a médias porções de alimentos, como molhos, sopas, ou acompanhamentos.

Esta caçarola é fornecida com tampa?

Não, esta caçarola é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para a sua utilização específica.