

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



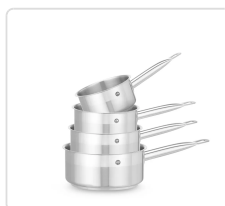
Hotelequip.pt

Caçarola Profissional 2,8L 200mm – Fundo Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830253	Modelo:	HE830253
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830253
EAN	8711369830253

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 2,8L e 200mm, ideal para cozinhas de produção. Fabricada em aço inoxidável com fundo de indução, compatível com todas as fontes de calor e cabo fresco.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 2,8 litros e 200mm de diâmetro é fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo aço inoxidável e alumínio, e possui um fundo de indução sem costura, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Capacidade	2,8 L
Diâmetro	200 mm
Altura	90 mm
Comprimento Total (com cabo)	402 mm
Peso Líquido	0,872 kg
Materiais	Aço Inoxidável 18/10, Aço Inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Cabo	Aço inoxidável oco, mantém-se fresco

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, cafés com serviço de refeições, snack-bares, bem como para operações de catering e

hotéis que exigem equipamento robusto e eficiente para a confecção diária de molhos, sopas, guisados e outras preparações.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costura garante um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, otimizando o consumo de energia e o tempo de confecção.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha.
- **Segurança e Conforto:** O cabo oco em aço inoxidável foi projetado para se manter fresco ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante a utilização intensiva.

Qual a capacidade real desta caçarola?

Esta caçarola tem uma capacidade útil de 2,8 litros, ideal para preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo de indução sem costura, garantindo total compatibilidade e desempenho otimizado em placas de indução.

De que materiais é feita e qual a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 e 18/0, com alumínio no fundo, o que lhe confere alta durabilidade e resistência para o uso intensivo exigido em cozinhas profissionais.

O cabo aquece durante a utilização?

Não, o cabo é oco e feito de aço inoxidável, projetado especificamente para se manter fresco ao toque, mesmo durante longos períodos de confecção.

Esta caçarola pode ser utilizada em que tipos de fogões?

Pode ser utilizada em todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, graças ao seu fundo específico, também em placas de indução.