

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 Ferro Fundido Esmaltado 6.88L, Indução, Preta

Informacoes do Produto

SKU:	HE626863	Modelo:	626863
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626863

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	626863
EAN	8711369626863
Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Preto
Material	Ferro

Descricao Resumida

Caçarola profissional de ferro fundido esmaltado 6.88L para cozedura lenta. Distribuição de calor uniforme, compatível com indução, ideal para pratos suculentos.

Descricao Completa

Concebida para uma confeção superior, esta caçarola de ferro fundido esmaltado de 6.88 litros garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme e retenção prolongada, essencial para pratos de cozedura lenta. A sua inovadora tampa com sistema de auto-irrigação assegura refeições sempre suculentas e aromáticas, elevando a qualidade de qualquer ementa profissional.

Caçarola ferro fundido esmaltado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	6.88 Litros
Dimensões (CxPxA)	405 x 260 x 195 mm
Material	Ferro fundido esmaltado
Peso Líquido	6.75 kg
Compatibilidade Placa	Todas as fontes de calor, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Esta caçarola robusta é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro que servem pratos tradicionais portugueses, como rojões ou feijoadas, onde a cozedura lenta realça os sabores. Para o Chef de hotelaria que gere buffets, a capacidade de 6.88L e a retenção de calor são perfeitas para manter guisados e estufados quentes e saborosos durante o serviço contínuo. É igualmente uma excelente escolha para cantinas ou empresas de catering que necessitam de preparar refeições em volume, garantindo sempre a máxima qualidade e eficiência energética.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma caçarola de ferro fundido esmaltado oferece benefícios tangíveis para a sua cozinha profissional. Este material excecional garante um aquecimento homogéneo desde a base até ao topo, eliminando pontos quentes e assegurando uma cozedura perfeita. A eficiência energética superior do ferro fundido mantém o calor por mais tempo, permitindo poupanças significativas e um serviço mais ágil, mesmo durante o rush do almoço. Além disso, a sua superfície esmaltada antiaderente simplifica a limpeza e aumenta a durabilidade do utensílio, representando um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como a tampa de auto-irrigação contribui para a qualidade dos pratos??

A tampa desta caçarola possui saliências internas que direcionam o vapor condensado de volta para os alimentos, simulando um banho-maria contínuo. Este processo mantém os pratos húmidos e preserva os aromas e nutrientes essenciais, resultando em refeições mais suculentas e saborosas, especialmente para cozeduras prolongadas.

Este produto pode ser usado em qualquer tipo de fogão profissional??

Sim, a caçarola é totalmente compatível com todas as fontes de calor disponíveis em cozinhas profissionais, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, crucialmente, fogões de indução. Esta versatilidade garante a sua integração em qualquer ambiente de cozinha existente, sem necessidade de adaptações.

Qual a capacidade real desta caçarola e para que tipo de estabelecimento é mais adequada??

Com uma capacidade de 6.88 litros, esta caçarola é ideal para estabelecimentos de média dimensão, como restaurantes de 40-80 lugares, tascas familiares ou serviços de catering para eventos de pequeno a médio porte. É perfeita para preparar grandes quantidades de pratos de

cozedura lenta, sopas, guisados ou mesmo para servir diretamente no buffet.

Que cuidados de limpeza e manutenção são necessários para prolongar a vida útil do produto??

Para manter a caçarola em ótimas condições, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave após cada utilização. Evite o uso de esfregões abrasivos que possam danificar o esmalte. É fundamental secar completamente a peça para prevenir a ferrugem, uma vez que não é adequada para máquina de lavar loiça.

O ferro fundido esmaltado oferece alguma vantagem na poupança de energia na cozinha??

Sim, o ferro fundido é conhecido pela sua excelente capacidade de retenção de calor. Isto significa que a caçarola aquece de forma eficiente e mantém a temperatura por mais tempo, reduzindo a necessidade de energia constante. Para cozinhas profissionais, isto traduz-se em poupança energética e maior controlo da temperatura durante a confeção.