



## 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 Antiaderente 4,3L Indução e Forno 250°C Profissional

#### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE611012 | Modelo: | 611012        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369611012 |

#### Imagens do Produto



#### Especificacoes

|       |       |
|-------|-------|
| Marca | HENDI |
|-------|-------|

|                |               |
|----------------|---------------|
| Modelo         | 611012        |
| EAN            | 8711369611012 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Diâmetro       | 31–40 cm      |
| Material       | Antiaderente  |

## Descricao Resumida

Caçarola antiaderente de 4,3L em alumínio fundido, compatível com indução e forno até 250°C. Ideal para uso profissional intenso e limpeza fácil.

## Descricao Completa

Para uma confecção eficiente e uma limpeza simplificada, esta caçarola de 4,3 litros é a solução robusta para o dinamismo das cozinhas profissionais. O seu revestimento em politetrafluoretileno (PTFE) garante resultados impecáveis sem aderência, enquanto a base de indução oferece versatilidade energética em qualquer fogão.

### Caçarola antiaderente — Características Técnicas

|                            |                                                                     |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Capacidade                 | 4,3 L                                                               |
| Dimensões (CxL/DiâmetroxA) | 425 x 332 x 70 mm (Comprimento c/ pega x Diâmetro x Altura Interna) |
| Diâmetro                   | 332 mm                                                              |
| Material Principal         | Alumínio Fundido                                                    |
| Outros Materiais           | Pega em Aço Inoxidável                                              |
| Revestimento               | PTFE Antiaderente                                                   |
| Compatibilidade Fogão      | Gás, Indução, Elétrico, Vitrocerâmico                               |

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Utilização em Forno | Sim, até 250°C (sem tampa)                    |
| Lavagem             | Manual (Não apto para máquina de lavar loiça) |
| Peso Líquido        | 2,486 kg                                      |
| Peso Bruto          | 2,83 kg                                       |

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura agilizar a preparação de pratos de médio volume ou para o responsável de catering que necessita de fiabilidade em diferentes fontes de calor. Esta caçarola é ideal para snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas empresariais e restaurantes de bairro que valorizam a durabilidade e a eficiência multifuncional no dia a dia, desde a cozedura ao forno.

## Antiaderência e Durabilidade — Porquê Escolher Este Equipamento

Com uma construção em alumínio fundido de alta resistência e um revestimento antiaderente em PTFE, esta caçarola foi concebida para suportar o desgaste da utilização profissional contínua. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogão, incluindo indução, e a capacidade de ir ao forno até 250°C (sem tampa) otimizam a produtividade e flexibilidade na confeção, permitindo transitar facilmente entre o fogão e o forno para finalização de pratos ou guisados.

## Perguntas Frequentes

### Como otimizar a vida útil do revestimento antiaderente desta caçarola??

*Para preservar o revestimento de PTFE, utilize apenas utensílios de silicone, madeira ou plástico e evite esponjas abrasivas na lavagem. Uma lavagem manual cuidadosa com água morna e detergente suave prolonga significativamente a sua durabilidade, evitando a máquina de lavar loiça.*

### Esta caçarola pode ser utilizada em todos os tipos de fogão numa cozinha profissional??

*Sim, a caçarola possui uma base de indução otimizada, tornando-a compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, crucialmente, de indução. Esta versatilidade é essencial para a flexibilidade operacional em qualquer ambiente de cozinha profissional.*

### Qual a capacidade real da caçarola e para que tipo de preparações é mais adequada??

*Com uma capacidade de 4,3 litros e um diâmetro de 332 mm, esta caçarola é ideal para preparar molhos, guisados, estufados e outras preparações de médio volume. É perfeita para porções generosas em restaurantes de menor dimensão ou como complemento em cozinhas com maior produção.*

**É seguro utilizar esta caçarola no forno e com que limitações??**

*Sim, a caçarola pode ser utilizada em forno até 250°C, o que a torna excelente para finalizar pratos ou mantê-los quentes. Contudo, é fundamental remover a tampa antes de a introduzir no forno, pois esta não é concebida para suportar altas temperaturas.*

**Por que razão o alumínio fundido é vantajoso para uma caçarola profissional??**

*O alumínio fundido oferece uma distribuição de calor superior e uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção mais homogénea. A sua robustez confere resistência ao desgaste e deformação, características cruciais para o uso intensivo e a longevidade exigida em cozinhas profissionais.*