

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Alta com Tampa, 24 cm, 5.8 L, Aço Inoxidável 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490624G	Modelo:	P490624G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661247498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490624G
EAN	8421661247498
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Cinzento

Descricao Resumida

Caçarola alta de 24 cm de diâmetro e 5.8 L, fabricada em aço inoxidável 18/10. Ideal para uso profissional, com base encapsulada para aquecimento eficiente em todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 24 cm de diâmetro, em aço inoxidável 18/10, oferece 5.8 litros de capacidade. A base encapsulada garante aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor, essencial para cozinhas profissionais.

Caçarola alta aço inox 24cm — Caçarola Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzento
Diâmetro	24 cm
Altura	14 cm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.04 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Aço inoxidável fundido, ergonómicas

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e

serviços de catering que necessitam de cozinhar grandes volumes de molhos, sopas, caldos ou guisados. A sua robustez e eficiência térmica tornam-na adequada para o uso diário e intensivo exigido em qualquer ambiente de restauração.

Caçarola — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta caçarola uma durabilidade e resistência excecionais à corrosão e ao desgaste. A base encapsulada assegura uma distribuição de calor rápida e homogénea, otimizando os tempos de confeção e a eficiência energética. As pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo com a caçarola cheia. A tampa incluída retém eficazmente o calor e a condensação, contribuindo para resultados culinários superiores e uma cozedura mais rápida. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece máxima flexibilidade na cozinha.