

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 Reta Baixa 16 cm 1.5 L Inox para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP201016	Modelo:	P201016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661201162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P201016
EAN	8421661201162
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola reta baixa de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 1.5 L. Fundo sanduíche para indução, asas soldadas e raios interiores para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta caçarola reta baixa de 16 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, foi concebida para oferecer desempenho superior em cozinhas profissionais, sendo compatível com indução e outros tipos de fogão.

Cazo Recto Baixo 16cm Inox — cazo reto baixo — Caçarola Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	327 mm
Profundidade	160 mm
Altura	132 mm
Diâmetro	160 mm
Capacidade	1.5 L
Peso	0.58 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de molhos, sopas, guisados e pequenas porções em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeção e cozinhas de hotelaria.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- Asas soldadas por aportação de materiais, garantindo segurança e durabilidade.
- Asas de varão em aço inoxidável ultra-resistentes, projetadas para suportar uso intensivo.

- Fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) para aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia e compatibilidade com indução.
- Acabamento acetinado interior e exterior uniforme, conferindo estética e facilidade de manutenção.
- Raios interiores otimizados para uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.