

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa Alumínio 50 cm, 41 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP117350	Modelo:	P117350
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661733502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P117350
EAN	8421661733502
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 50 cm de diâmetro e 41 L, fabricada em alumínio extra forte com fundo reforçado e asas de aço inoxidável. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 50 cm de diâmetro e 41 litros de capacidade é fabricada em alumínio extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu fundo reforçado assegura uma distribuição uniforme do calor e elevada eficiência energética.

Caçarola Baixa Profissional — caçarola baixa 50cm — Caçarola Alumínio — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Diâmetro	50 cm
Largura (com asas)	66.9 cm
Altura	21 cm
Capacidade	41 L
Peso	5.77 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e estabelecimentos de grande volume como churrasqueiras e marisqueiras. A sua capacidade de 41

litros é ideal para a confeção de grandes quantidades de sopas, guisados, molhos e outros pratos que requerem cozedura lenta e uniforme.

Caçarola Alumínio — Principais Vantagens

- **Conductividade Térmica Superior:** O alumínio puro garante uma distribuição de calor excecional, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme dos alimentos e maior eficiência energética.
- **Durabilidade Reforçada:** Fabricada com chapas de alumínio de até 5 mm de espessura e bordos reforçados, esta caçarola foi concebida para resistir ao uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Higiene e Segurança:** O exterior polido facilita a limpeza e evita a acumulação de bactérias. As asas tubulares de aço inoxidável, robustas e isolantes do calor, proporcionam um manuseamento seguro.
- **Fundo Anti-deformação:** O fundo reforçado previne deformações, garantindo um contacto total e estável com a fonte de calor ao longo do tempo.

De que material é feita esta caçarola?

Esta caçarola é fabricada em alumínio puro extra forte, com chapas de até 5 mm de espessura, e possui asas tubulares em aço inoxidável para maior robustez e isolamento térmico.

Qual a capacidade desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade generosa de 41 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

É compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta caçarola de alumínio é compatível com a maioria das fontes de calor, como gás, elétrico e vitrocerâmica. Não é adequada para placas de indução, a menos que seja utilizada com um adaptador específico.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A limpeza é facilitada pelo exterior polido do alumínio, que evita a acumulação de bactérias. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual a vantagem do alumínio para este tipo de equipamento?

O alumínio oferece excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos, o que resulta em maior eficiência energética. É também um material leve e robusto para uso intensivo.