

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 24 cm Inox 18/10 Indução 4.3 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP201024	Modelo:	P201024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661201247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P201024
EAN	8421661201247
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola reta baixa de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com 4.3 L de capacidade. Base sanduíche para indução e aquecimento rápido. Pega soldada e acabamento acetinado.

Descricao Completa

Esta caçarola reta baixa de 24 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, foi concebida para oferecer desempenho superior em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na confeção.

Caçarola Retangular Baixa Inox — Caçarola Inox-Pro 24cm — Caçarola Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total	452 mm
Diâmetro	240 mm
Altura	180 mm
Capacidade	4.3 L
Peso	1.44 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
Base	Sanduíche (aço inox com núcleo de alumínio)
Pega	Tubular soldada com furo para pendurar
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Esta caçarola reta baixa é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de molhos, guisados, sopas, reduções e outras preparações que exigem aquecimento controlado e uniforme, sendo também adequada para pastelarias com confeção e

serviços de catering.

Caçarola Reta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. A base sanduíche com núcleo de alumínio proporciona um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, otimizando os tempos de confecção. A compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece versatilidade. A pega tubular soldada assegura uma fixação robusta e segura, enquanto o acabamento acetinado disfarça os sinais de desgaste e facilita a limpeza.