

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 Baixa Antiaderente 20 cm 1.5 L Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144120	Modelo:	P144120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624756

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144120
EAN	8421661624756
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Antiaderente

Cor

Preto

Descrição Resumida

Caçarola baixa antiaderente de 20 cm de diâmetro e 1.5 L de capacidade, fabricada em alumínio fundido para excelente distribuição de calor e fácil limpeza.

Descrição Completa

Esta caçarola baixa antiaderente de 20 cm de diâmetro é uma solução robusta para a confeção e serviço de pratos em cozinhas profissionais, garantindo uma distribuição térmica superior.

Caçarola Baixa Antiaderente 20 cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Cor	Preto
Diâmetro	20 cm
Altura	6 cm
Capacidade	1.5 L
Peso	0.48 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e tascas, até cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria. A sua capacidade de 1.5 L é perfeita para preparar molhos, guarnições, pequenas porções de estufados ou arroz, e para reaquecer alimentos com eficiência. É um utensílio versátil para chefs e cozinheiros que procuram durabilidade e desempenho antiaderente no dia a dia.

Caçarola Antiaderente — Principais Vantagens

- Construção em alumínio fundido para excelente distribuição e retenção de calor, permitindo uma confeção uniforme.

- Revestimento antiaderente de alta qualidade que facilita a cozedura com menos gordura e simplifica a limpeza pós-utilização.
- Design robusto e sem costuras, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade para diversas técnicas culinárias, como estufar, brasear ou cozer a baixas temperaturas.
- Leveza e manuseamento confortável, apesar da sua robustez, otimizando a ergonomia na cozinha.

Esta caçarola pode ser utilizada em todos os tipos de fogões?

O material de alumínio fundido é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica. Para indução, é necessário verificar a base específica do produto.

Qual a melhor forma de limpar e manter o revestimento antiaderente?

Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento.

A caçarola vem com tampa?

Não, esta caçarola baixa é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis são geralmente vendidas separadamente para permitir maior flexibilidade na escolha.

É adequada para ir ao forno?

Sim, o alumínio fundido é geralmente seguro para uso em forno. Contudo, é sempre aconselhável verificar a temperatura máxima suportada pelo revestimento antiaderente para evitar danos.

Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?

A durabilidade do revestimento antiaderente em ambientes profissionais depende da frequência de uso, dos utensílios utilizados e dos métodos de limpeza. Com os cuidados adequados, oferece uma vida útil prolongada.

?