

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

Caçarola Baixa Aço Inoxidável 20cm Indução para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291120	Modelo:	P291120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661291200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291120
EAN	8421661291200
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 20 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 20 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção profissional, garantindo durabilidade e eficiência em qualquer tipo de fogão, incluindo indução.

Caçarola Baixa Inox 20cm Indução — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Largura	21.5 cm
Profundidade	29 cm
Altura	8.5 cm
Peso	0.99 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)
Acabamento	Acetinado
Pegas	Em aço inoxidável, resistentes ao calor

Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola baixa é um utensílio versátil e indispensável para diversas cozinhas profissionais. É adequada para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua profundidade reduzida torna-a ideal para brasear, estufar, reduzir molhos ou preparar guarnições.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo sanduíche que assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando a eficiência energética.
- Compatibilidade total com todos os tipos de fogões, incluindo indução, para máxima flexibilidade na cozinha.
- Pegas em aço inoxidável que permanecem frias ao toque, garantindo segurança e conforto no manuseamento.
- Acabamento acetinado que facilita a limpeza e manutenção, mantendo a estética profissional.

Esta caçarola é compatível com fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo sanduíche (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) que garante total compatibilidade e excelente desempenho em fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, sendo ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Como posso garantir a durabilidade desta caçarola?

Para maximizar a durabilidade, recomendamos evitar choques térmicos extremos, usar utensílios de cozinha adequados (não abrasivos) e seguir as instruções de limpeza e manutenção, que geralmente envolvem lavagem com detergente suave.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas desta caçarola são fabricadas em aço inoxidável e são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e permitindo um manuseamento mais seguro durante a confeção.

Esta caçarola é adequada para uso em fornos?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável e pegas metálicas, esta caçarola é perfeitamente adequada para ser utilizada em fornos, permitindo versatilidade na preparação de pratos que requerem finalização no forno.