

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



Caçarola Alta 35 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292135	Modelo:	P292135
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292351

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292135
EAN	8421661292351
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta de 35 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para indução. Design robusto com fundo sanduíche para distribuição uniforme de calor e alças resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 35 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma peça robusta para cozinhas profissionais. O seu fundo sanduíche assegura compatibilidade com indução e uma distribuição térmica eficiente.

Caçarola alta 35cm Aço Inox — Caçarola alta 35cm Top Line — Caçarola Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	35 cm
Largura	36.5 cm
Profundidade	49 cm
Altura	21 cm
Peso	3.98 kg
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Alças	Inox resistentes ao calor
Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)

Aplicações Profissionais

Esta caçarola alta é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, estufados, molhos e cozedura de massas, adaptando-se perfeitamente a hotéis, catering e estabelecimentos de restauração com elevada procura.

Caçarola — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo sanduíche otimiza a distribuição de calor, reduzindo o tempo de confecção e o consumo de energia.
- ****Compatibilidade Universal:**** Adequada para todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- ****Segurança e Conforto:**** As alças em inox são resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento mais seguro.
- ****Fácil Manutenção:**** O acabamento acetinado facilita a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.
- ****Vertido Fácil:**** O design da caçarola permite um vertido de líquidos sem derrames.

Qual o material desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, o fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) foi concebido especificamente para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

As alças aquecem durante a utilização?

As alças são em aço inoxidável e foram desenhadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura para uma manipulação mais segura.

Qual a capacidade aproximada desta caçarola de 35 cm?

Embora a capacidade exata não esteja especificada, uma caçarola de 35 cm de diâmetro e 21 cm de altura terá uma capacidade considerável, adequada para grandes volumes de confecção.

É fácil de limpar?

Sim, o acabamento acetinado uniforme e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza e manutenção, sendo adequada para lavagem em máquina. ?