

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 de Serviço 2.6L Multi-Camadas para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49435W	Modelo:	49435W
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661626712

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49435W
EAN	8421661626712
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola de serviço de 2.6L em construção multi-camadas, ideal para cozinhar e apresentar pratos. Compatível com indução, gás e elétrico. Acabamento espelho.

Descricao Completa

Esta caçarola de serviço de 2.6 litros, com construção robusta em multi-camadas, assegura uma distribuição de calor uniforme e é compatível com indução, gás e elétrico, sendo ideal para cozinhar e servir diretamente à mesa ou em buffet.

Frigideira Profissional Inox — Caçarola Profissional — Caçarola de Serviço — Características Técnicas

Material	Multi-Camadas (3)
Cor	Metálico
Largura	29.5 cm
Profundidade	23.6 cm
Altura	5.1 cm
Capacidade	2.6 L
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico
Acabamento	Espelho (interior e exterior)

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, restaurantes com serviço de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e pastelarias com confecção que necessitem de apresentar pratos quentes. A sua versatilidade permite cozinhar e servir diretamente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de serviço de mesa.

Caçarola de Serviço — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Construção em 3 camadas que garante resistência e longevidade, mesmo em uso intensivo.
- ****Versatilidade de Aquecimento:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico, para máxima flexibilidade na cozinha.
- ****Distribuição de Calor Uniforme:**** Assegura uma confeção consistente e resultados de alta qualidade em todos os pratos.
- ****Estética Profissional:**** Acabamento espelho no interior e exterior, com pegas lisas, que confere um aspeto elegante para apresentação direta.
- ****Fácil Manuseamento:**** Design pensado para uma utilização prática e eficiente no dia a dia da cozinha profissional.

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta caçarola de serviço foi concebida para ser totalmente compatível com fogões de indução, gás e elétricos, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem da construção em multi-camadas?

A construção em 3 camadas garante uma distribuição de calor superior e uniforme por toda a superfície da caçarola, prevenindo pontos quentes e assegurando uma confeção mais eficiente e resultados consistentes.

Posso usar esta caçarola para servir diretamente no buffet?

Sim, o seu acabamento espelho e design elegante tornam-na perfeita para a apresentação de pratos diretamente em buffets, mesas de serviço ou eventos de catering, mantendo a comida quente e apelativa.

Como devo limpar e manter esta caçarola?

Para manter o acabamento espelho e a durabilidade, recomenda-se a lavagem manual com detergente suave e água morna. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.

Qual a capacidade útil desta caçarola?

Esta caçarola tem uma capacidade de 2.6 litros, sendo adequada para preparar e servir porções médias de diversos pratos, desde acompanhamentos a molhos ou pequenas refeições.