

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 Alta Reta Inox 20cm 4L para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP202020	Modelo:	P202020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661202206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P202020
EAN	8421661202206
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta reta de 20 cm de diâmetro e 4L, em aço inoxidável 18/10 com base sanduíche para indução. Ideal para cozinhas profissionais, durável e eficiente.

Descricao Completa

Esta caçarola alta reta de 20 cm de diâmetro e 4 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, concebida para um desempenho superior em cozinhas profissionais e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Cazo Recto Alto Inox — Caçarola Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Capacidade	4 L
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Base	Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio)
Tipo de Pega	Tubular, soldada
Largura Total (com pega)	38.6 cm
Altura	17.5 cm
Peso	1.06 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 4 litros é adequada para preparar sopas, caldos, molhos, cozer legumes ou massas em porções médias, sendo um utensílio versátil para qualquer cozinha profissional.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Pega tubular soldada para manuseamento seguro e orifício para arrumação suspensa.

Esta caçarola pode ser usada em placas de indução?

Sim, esta caçarola possui uma base sanduíche que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como a base sanduíche melhora o desempenho?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio entre camadas de aço inoxidável, garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, prevenindo pontos quentes e otimizando a confecção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza rápida e eficiente, sendo adequada para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a capacidade desta caçarola?

Esta caçarola alta reta tem uma capacidade de 4 litros, ideal para preparar quantidades médias de alimentos em cozinhas profissionais.