

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 32 cm Aço Inoxidável 18/10 Amarelo 8.9 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490732A	Modelo:	P490732A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661132497

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490732A
EAN	8421661132497
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Amarelo
Diâmetro	31-40 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com 8.9 L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 8.9 litros e é ideal para a confeção eficiente em cozinhas profissionais.

caçarola baixa inox 32cm amarela — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Amarelo
Diâmetro	32 cm
Altura	12.5 cm
Capacidade	8.9 L
Peso	3.43 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Eletricidade
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Aço inoxidável fundido ergonómicas
Tampa	Incluída

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É adequada para a confeção de guisados, sopas, molhos e outros pratos que exijam aquecimento uniforme e retenção de calor. Ideal para pizzarias, churrasqueiras e pastelarias com confeção.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Construção em aço inoxidável 18/10 para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Eficiência Térmica:**** Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme em todas as fontes de energia.
- ****Versatilidade Total:**** Compatível com fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- ****Conforto Ergonómico:**** Pegas em aço inoxidável fundido, desenhadas para um manuseamento seguro e confortável, minimizando a fadiga.
- ****Confeção Otimizada:**** Tampa incluída que retém eficazmente o calor e a condensação, promovendo uma confeção mais rápida e resultados consistentes.

Qual o material desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional intenso.

É compatível com que tipos de fogão?

Sim, esta caçarola é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e eletricidade, graças à sua base encapsulada.

Qual a capacidade e diâmetro da caçarola?

Esta caçarola tem um diâmetro de 32 cm e uma capacidade de 8.9 litros, sendo ideal para volumes médios de confeção em cozinhas profissionais.

As pegas são seguras e confortáveis?

As pegas são em aço inoxidável fundido, ergonómicas e concebidas para proporcionar um agarre confortável e seguro, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada.

?

A tampa está incluída?

?

Sim, a caçarola é fornecida com uma tampa que ajuda a reter o calor e a condensação, otimizando o processo de confecção e preservando os sabores.