

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



Hotelequip.pt

Caçarola Francesa Inox 16 cm 1.5 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200016	Modelo:	P200016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661200165

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200016
EAN	8421661200165
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola francesa profissional de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com 1.5 L de capacidade. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme. Pega soldada.

Descricao Completa

Esta caçarola francesa de 16 cm de diâmetro e 1.5 L de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua base sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

cazo francês inox — Caçarola Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	16 cm
Capacidade	1.5 L
Largura	32.4 cm
Profundidade	16 cm
Altura	13.7 cm
Peso	0.58 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche (aço inoxidável com alumínio)
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular, soldada, com furo para pendurar

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para a confeção de molhos, reduções, pequenas porções e aquecimento de líquidos em restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. A sua versatilidade torna-a um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional que exija eficiência e durabilidade.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta caçarola uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. A base sanduíche com núcleo de alumínio garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confeção. A compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece máxima flexibilidade na cozinha. A pega tubular, soldada ao corpo, proporciona uma fixação robusta e segura, e o furo na extremidade permite um armazenamento prático e organizado. O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.

Qual o material desta caçarola?

A caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

É compatível com placas de indução?

Sim, a base sanduíche com núcleo de alumínio assegura compatibilidade total com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Como é a pega da caçarola?

A pega é tubular, soldada ao corpo da caçarola para maior robustez, e inclui um furo na extremidade para facilitar o armazenamento suspenso.

Qual a capacidade e diâmetro?

Esta caçarola tem um diâmetro de 16 cm e uma capacidade de 1.5 litros, ideal para pequenas preparações e molhos.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente após cada utilização.