

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



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa 24cm Aço Inox 18/10 Laranja com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490724N	Modelo:	P490724N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497640

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490724N
EAN	8421661497640
Cor	Laranja

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com base encapsulada para aquecimento uniforme. Inclui tampa e é compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência na confecção diária. A base encapsulada assegura aquecimento rápido e uniforme.

caçarola baixa inox 24cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	24 cm
Capacidade	3.9 L
Altura	9.5 cm
Largura (com pegas)	35 cm
Profundidade	24 cm
Peso	1.85 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Aço inoxidável fundido, ergonômicas, com apoio para tampa
Tampa	Incluída

Aplicações Profissionais

Esta caçarola baixa é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para a confeção de guisados, estufados, molhos, arroz e outras preparações que requerem aquecimento uniforme e controlo de temperatura. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário intenso em hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção e serviços de catering.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base encapsulada que garante uma distribuição de calor rápida e homogénea, otimizando a confeção.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor: indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, que oferecem um manuseamento seguro e confortável.
- Tampa incluída para reter o calor e a humidade, acelerando a cozedura e melhorando os resultados.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a capacidade desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 3.9 litros, ideal para preparações de médio volume em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável fundido e, como tal, podem aquecer. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica para manuseamento seguro.

Qual a vantagem da base encapsulada?

A base encapsulada permite um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor mais uniforme por toda a superfície da caçarola, otimizando a confeção e evitando pontos quentes.

Esta caçarola vem com tampa?

Sim, a caçarola é fornecida com uma tampa que ajuda a reter o calor e a condensação, contribuindo para uma cozedura mais eficiente e resultados superiores.