

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 Baixa Profissional Alumínio 10L Ø32cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP117332	Modelo:	P117332
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661173322

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P117332
EAN	8421661173322
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola baixa em alumínio puro 10L Ø32cm, com fundo reforçado e asas em inox, ideal para cozinhas profissionais de alta exigência. Durabilidade superior.

Descricao Completa

A caçarola baixa em alumínio puro 10L Ø32cm é concebida para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, oferecendo uma condução térmica excecional que otimiza o processo de confeção. Com a sua robustez superior e fundo reforçado, esta peça essencial assegura um desempenho energético consistente e duradouro, mesmo nos picos de serviço.

Caçarola baixa profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio puro extra forte
Capacidade	10 Litros
Diâmetro	32 cm
Largura	45.1 cm
Profundidade	32 cm
Altura	12.5 cm
Peso	2.0 kg
Asas	Aço Inoxidável tubular
Espessura do Alumínio	Até 5 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou cantinas que procuram eficiência na preparação de molhos, estufados e reduções diárias. Ideal para proprietários de snack-bares ou hamburgarias com um serviço contínuo, onde a caçarola apoia a confeção de bases para

sopas, caldos ou guisados que exigem controlo de temperatura e durabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em alumínio puro extra forte, com até 5mm de espessura e fundo reforçado, garante uma distribuição uniforme do calor e resistência à deformação, otimizando o consumo energético. As asas tubulares em aço inoxidável, robustas e termicamente isolantes, proporcionam uma manipulação segura e confortável, essencial para um ambiente de cozinha de ritmo acelerado. A superfície polida do exterior facilita a limpeza e minimiza a acumulação de bactérias, cumprindo os padrões de higiene mais rigorosos.

Perguntas Frequentes

Como a caçarola garante durabilidade em uso intensivo?

A sua construção em alumínio puro extra forte, com espessura até 5mm e bordos reforçados, confere uma resistência superior a deformações e impactos. O fundo reforçado assegura um contacto total e duradouro com a fonte de calor.

Qual a capacidade e para que tipo de confeções é adequada esta caçarola?

Com uma capacidade de 10 litros e diâmetro de 32 cm, é perfeita para preparar molhos, estufados, caldos ou guisados de média dimensão. O seu perfil baixo facilita a redução de líquidos e a confeção homogénea.

As asas de aço inoxidável mantêm-se frias durante a utilização?

As asas tubulares em aço inoxidável são concebidas para serem isolantes do calor. Embora o contacto prolongado possa aquecê-las ligeiramente, permitem uma manipulação mais segura e confortável comparativamente a outros materiais.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta caçarola?

Recomenda-se lavar a caçarola com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja suave. O exterior polido foi concebido para facilitar a limpeza e prevenir a acumulação de resíduos, mantendo a higiene.

Qual o benefício do fundo reforçado desta caçarola?

?

O fundo reforçado impede a deformação da caçarola, mesmo com uso intenso e altas temperaturas, garantindo um contacto total e eficiente com a fonte de calor. Isso resulta num melhor desempenho energético e numa confeção mais uniforme.