

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



Caçarola Multi-Ply 20 cm Indução 1.8L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP234020	Modelo:	P234020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661234207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P234020
EAN	8421661234207
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola Multi-Ply 20 cm com 1.8L de capacidade, ideal para indução. Distribuição de calor uniforme e durabilidade em cozinhas profissionais. Fácil limpeza e manuseamento.

Descricao Completa

Para o Chef que valoriza a precisão no controlo de temperatura, esta caçarola Multi-Ply de 20 cm é um utensílio essencial. Concebida para otimizar a confeção em ambientes profissionais exigentes, desde molhos delicados a pequenas reduções, assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente, fundamental para resultados consistentes.

caçarola multi-ply — Características Técnicas

Material	Multi-Ply (Aço Inoxidável e Alumínio)
Cor	Metálico
Largura	40.9 cm
Profundidade	20 cm
Altura	7.9 cm
Diâmetro	20 cm
Capacidade	1.8 L
Peso	0.91 kg
Compatibilidade	Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução
Certificação	Base sanduíche com certificação NSF

Aplicações Profissionais

Esta caçarola de 1.8L e 20 cm de diâmetro é ideal para cozinheiros de linha em restaurantes de bairro, snack-bares e pastelarias com confeção que necessitam de agilidade na preparação de

molhos, reduções ou pequenas porções. Perfeita para o Chef Executivo na fase de *mise en place* ou para o cozinheiro de cantinas com ementas variadas, onde a versatilidade e o controle de temperatura são cruciais para a consistência dos pratos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção Multi-Ply desta caçarola, com o seu núcleo de alumínio encapsulado em aço inoxidável, garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme, eliminando pontos quentes e prevenindo que os alimentos queimem. A base sanduíche com certificação NSF valida o seu design robusto e higiénico, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para a exigência diária das cozinhas profissionais. O seu design arredondado otimiza a agitação, ideal para molhos e cremes, poupando tempo e esforço durante o serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção Multi-Ply?

A construção Multi-Ply, que combina aço inoxidável com um núcleo de alumínio, permite uma distribuição de calor excecionalmente uniforme e rápida. Isto minimiza os pontos quentes, evita que os alimentos queimem e otimiza a eficiência energética.

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, a caçarola Multi-Ply foi concebida para ser versátil e pode ser utilizada em fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, crucialmente, em placas de indução, garantindo flexibilidade na sua cozinha profissional.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta caçarola?

Graças ao seu interior liso de aço inoxidável, a limpeza é rápida e simples. Recomenda-se lavar à mão com detergente suave e água morna após cada uso, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Qual a capacidade e diâmetro exatos desta caçarola?

Esta caçarola possui um diâmetro de 20 cm e uma capacidade de 1.8 litros. Estas dimensões tornam-na ideal para preparações de menor volume ou para uso individual em cozinhas profissionais.

É adequada para cozinhas com volume de produção elevado?

Devido à sua capacidade de 1.8 litros, esta caçarola é mais indicada para preparações de pequenas porções, molhos ou guarnições, sendo um complemento valioso para cozinhas de volume elevado, mas não o principal utensílio para confeções em larga escala.