

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 Saltear Profissional Multi-Ply 30 cm - 4.8 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49418	Modelo:	49418
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661703550

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49418
EAN	8421661703550
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Ideal para cozinhas profissionais, esta caçarola multi-ply de 30 cm e 4.8 L garante distribuição de calor uniforme e durabilidade para uso intensivo.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência em ambientes de produção intensiva, esta caçarola para saltear Multi-Ply de 30 cm e 4.8 L permite uma transição fluida desde a confecção ao serviço. A sua construção robusta de três camadas assegura uma distribuição de calor notável, fundamental para resultados culinários de excelência.

caçarola para saltear — Características Técnicas

Material	Multi-Ply
Cor	Metálico
Altura	9.4 cm
Diâmetro	30.2 cm
Capacidade	4.8 L

Aplicações Profissionais

Esta caçarola para saltear é ideal para o Chef Executivo que procura versatilidade para preparar uma ementa diversificada, desde risotos a salteados de legumes nobre. É a ferramenta perfeita para cozinhas de restaurantes de tamanho médio, snack-bares movimentados ou pastelarias com serviço de refeições rápidas, que necessitam de uma peça durável para o rush do almoço ou para a mise en place de um buffet. A sua compatibilidade com indução, gás e calor elétrico torna-a um ativo valioso em qualquer estação de trabalho profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção exclusiva em 3 camadas desta sauteuse profissional garante uma resistência superior ao uso contínuo e uma retenção térmica otimizada, crucial para a confecção em cozinhas

profissionais. Esta tecnologia avançada resulta numa distribuição de calor excecionalmente uniforme, reduzindo os tempos de cocção e melhorando a consistência das preparações. O seu design polido, com cabo ergonómico de acabamento espelhado, não só oferece um manuseamento seguro e confortável, mas também eleva a apresentação, permitindo servir diretamente à mesa com elegância e excelente visibilidade do produto.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, a sua base foi concebida para funcionar eficientemente com fogões de indução, gás e elétricos, oferecendo máxima versatilidade em qualquer cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta caçarola para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se lavar a caçarola à mão com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos que possam danificar o acabamento espelhado e a superfície interna para preservar a sua performance e estética.

É seguro usar esta caçarola para servir diretamente à mesa?

Com o seu design suave e sofisticado e acabamento metálico atraente, esta caçarola é perfeitamente adequada para servir pratos diretamente à mesa, proporcionando uma excelente apresentação do alimento.

Qual a capacidade desta caçarola em termos de porções?

Com uma capacidade de 4.8 litros, esta caçarola é ideal para preparar e servir entre 4 a 6 porções, dependendo do tipo de prato, tornando-a versátil para diferentes necessidades de serviço.

Quais são os principais benefícios da construção Multi-Ply?

A construção Multi-Ply, com 3 camadas, proporciona uma durabilidade excecional, resistência à deformação e, mais importante, uma distribuição de calor superior. Isso garante uma confeção mais uniforme e eficiente, otimizando o tempo na cozinha.