

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 Alta Inox 30 cm 12.7L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216030	Modelo:	P216030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216030
EAN	8421661216302
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta profissional em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de diâmetro e 12.7L de capacidade. Base sanduíche para indução e todas as fontes de calor. Ideal para molhos e estufados.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 30 cm de diâmetro e 12.7 litros de capacidade, em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. A base sanduíche assegura distribuição de calor eficiente e compatibilidade com indução.

Caçarola Alta Inox-Pro 30cm — Caçarola Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	30 cm
Capacidade	12.7 L
Largura	45.9 cm
Profundidade	32 cm
Altura	17.9 cm
Peso	3.16 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas e hotéis. É ideal para a confecção de grandes volumes de molhos, sopas, estufados, guisados, caldos e reduções, sendo indispensável em churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confecção. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na adequada para cozinhas de alta exigência e food trucks.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece resistência excepcional ao uso contínuo e à corrosão.
- **Aquecimento Rápido e Uniforme:** A base sanduíche com núcleo de alumínio garante uma distribuição de calor eficiente, evitando pontos quentes.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com pegas robustas que proporcionam um agarre confortável e seguro, mesmo com a caçarola cheia.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo na cozinha.

Qual o material de fabrico desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, a caçarola possui uma base sanduíche com núcleo de alumínio que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

Quais as dimensões e capacidade desta caçarola?

Tem um diâmetro de 30 cm e uma capacidade de 12.7 litros. As suas dimensões totais são 45.9 cm de largura, 32 cm de profundidade e 17.9 cm de altura.

Esta caçarola é adequada para a confeção de grandes volumes?

Sim, a sua capacidade de 12.7 litros e o design alto são ideais para preparar grandes quantidades de molhos, sopas, caldos e estufados, otimizando a produção em cozinhas profissionais.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da caçarola?

O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento. É apta para máquina de lavar louça.