

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 de Confeção 6.6L em Aço Inoxidável com Tampa Baixa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49441	Modelo:	49441
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661399647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49441
EAN	8421661399647
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 6.6L com construção multi-camadas para distribuição de calor uniforme. Ideal para indução, gás e elétrico, com tampa de cúpula baixa.

Descricao Completa

Esta caçarola de confeção profissional de 6.6 litros é fabricada com uma construção de 3 camadas para durabilidade e distribuição uniforme do calor, ideal para cozinhas exigentes.

Caçarola Miramar 7QT — Caçarola Baixa Miramar — Cacerola de Cozinha — Caçarola — Características Técnicas

Material	Multi-camadas (3-Ply)
Capacidade	6.6 L
Diâmetro	25.83 cm
Altura	18.82 cm
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico
Acabamento Interior	Acetinado
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Acabamento espelhado
Tampa	Cúpula baixa

Caçarola — Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade torna-a adequada para a confeção de sopas, guisados, molhos e outros pratos que exijam aquecimento uniforme e controlo de humidade.

Caçarola — Principais Vantagens

Construção robusta de 3 camadas para durabilidade e resistência ao uso intensivo. Distribuição de calor excepcional, garantindo uma confeção homogênea e eficiente. Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, para máxima flexibilidade na cozinha. Tampa de cúpula baixa que retém a humidade, resultando em alimentos mais suculentos. Pegas ergonómicas com acabamento espelhado para manuseamento seguro e confortável.

Qual o material de construção desta caçarola?

Esta caçarola é fabricada com uma construção de 3 camadas (multi-ply), garantindo durabilidade e excelente distribuição de calor.

É compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com fogões de indução, gás e elétricos, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a capacidade exata em litros?

A caçarola tem uma capacidade de 6.6 litros, ideal para a confeção de porções médias a grandes em ambientes profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são projetadas para um manuseamento seguro, mas como em qualquer utensílio de confeção, recomenda-se o uso de proteção térmica ao manusear a caçarola quente.

A tampa de cúpula baixa oferece alguma vantagem específica?

Sim, o design da tampa de cúpula baixa ajuda a fazer circular a humidade no interior, resultando em alimentos mais suculentos e saborosos.