

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 rapido
ao produto



Caldeirão Alto Inox 59L - 50cm Diâmetro | Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216050	Modelo:	P216050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216050
EAN	8421661216500
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caldeirão alto profissional em aço inoxidável 18/10 com 59L de capacidade e 50cm de diâmetro. Base sanduíche para indução e distribuição térmica eficiente.

Descricao Completa

Este caldeirão alto em aço inoxidável 18/10, com 59 litros de capacidade e 50 cm de diâmetro, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência em qualquer tipo de fogão, incluindo indução.

Caçarola Alta Inox — Caldeirão Alto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	50 cm
Capacidade	59 L
Largura	68.5 cm
Profundidade	48 cm
Altura	29 cm
Peso	9.14 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e molhos em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis e serviços de catering.

Caldeirão Alto — Principais Vantagens

Este caldeirão destaca-se pela sua base sanduíche com núcleo de alumínio, que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, otimizando o processo de confecção. As pegas robustas garantem um manuseamento seguro, mesmo quando cheio, e o acabamento acetinado disfarça o desgaste, mantendo a sua aparência profissional. A sua versatilidade para todos os tipos de fogão e a facilidade de limpeza tornam-no um investimento

duradouro para qualquer cozinha de alta produção.