

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



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa Alumínio 45 cm 28 L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP117345	Modelo:	P117345
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661173452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P117345
EAN	8421661173452
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 45 cm de diâmetro e 28 L, fabricada em alumínio puro extra forte com pegas de aço inoxidável. Ideal para confeção intensiva e eficiente.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa profissional de 45 cm de diâmetro e 28 litros de capacidade é fabricada em alumínio puro extra forte, garantindo durabilidade e excelente condutividade térmica para uma confeção eficiente.

Caçarola Baixa Alumínio — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Alumínio puro extra forte
Diâmetro	45 cm
Capacidade	28 L
Largura	61 cm
Profundidade	46 cm
Altura	18 cm
Peso	4.74 kg
Espessura do Alumínio	Até 5 mm
Pegas	Aço Inoxidável tubulares
Fundo	Reforçado
Exterior	Polido

Aplicações Profissionais

Esta caçarola baixa é um utensílio essencial para cozinhas profissionais de alta exigência. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de cozinhar grandes volumes de alimentos, como estufados, guisados, arrozos ou molhos, com eficiência e durabilidade.

Caçarola Alumínio — Principais Vantagens

- ****Condutividade Térmica Superior:**** O alumínio puro garante um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos pratos.
- ****Durabilidade Excecional:**** Fabricada com alumínio de até 5 mm de espessura e bordos reforçados, esta caçarola resiste ao uso intensivo e prolongado.
- ****Fundo Reforçado:**** Evita deformações e assegura um contacto total com a fonte de calor, maximizando o rendimento energético.
- ****Pegas Robustas e Seguras:**** As pegas tubulares de aço inoxidável são isolantes do calor e fixadas com rebites de alta resistência, garantindo um manuseamento seguro.
- ****Higiene e Facilidade de Limpeza:**** O exterior polido impede a acumulação de bactérias, facilitando a manutenção e limpeza diária.

Posso usar esta caçarola em qualquer tipo de fogão?

Esta caçarola de alumínio puro é compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. O seu fundo reforçado garante um contacto total com a fonte de calor para máxima eficiência. Não é adequada para indução, a menos que seja utilizada com um disco adaptador.

Qual a vantagem do alumínio para cozinhar?

O alumínio oferece excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos. É também um material leve e resistente, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas tubulares são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para serem isolantes do calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de confeção.

Esta caçarola é fácil de limpar?

Sim, o exterior polido da caçarola evita a acumulação de bactérias e facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual para preservar a qualidade do alumínio e das pegas.

É resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Fabricada com alumínio extra forte de até 5 mm de espessura, fundo reforçado e rebites de alta resistência, esta caçarola foi projetada para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes profissionais.