

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 Baixa 28cm Aço Inoxidável 18/10 Amarela com Tampa 5.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490728A	Modelo:	P490728A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497985

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490728A
EAN	8421661497985
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Amarelo
Diâmetro	21–30 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 28 cm em aço inoxidável 18/10, com 5.8L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 28 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento amarelo é ideal para cozinhas profissionais, oferecendo uma capacidade de 5.8 litros e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola baixa 28cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Amarelo
Diâmetro	28 cm
Altura	11 cm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.79 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Ergonómicas em aço inoxidável fundido
Tampa	Incluída

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio robusto e versátil para estufados, molhos, guisados ou reduções, garantindo um toque de cor e eficiência.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para durabilidade, higiene e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor.
- Pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido para um manuseio confortável e seguro, reduzindo a fadiga.
- Tampa incluída que retém eficazmente o calor e a humidade, otimizando o processo de confeitaria.
- Design funcional com pegadas que permitem apoiar a tampa, mantendo-a acessível e fora do caminho.

Qual o material e durabilidade desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que garante excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o uso profissional intensivo.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, a caçarola possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, para máxima versatilidade na sua cozinha.

Qual a capacidade e dimensões exatas da caçarola?

A caçarola tem um diâmetro de 28 cm, uma altura de 11 cm e uma capacidade útil de 5.8 litros, sendo adequada para diversas preparações em cozinhas profissionais.

As pegadas aquecem durante a confeitaria?

As pegadas são em aço inoxidável fundido e, embora sejam ergonômicas, podem aquecer dependendo da intensidade e duração do uso, sendo aconselhável usar proteção térmica para manuseio seguro.

A tampa está incluída e quais as suas vantagens?

Sim, a tampa está incluída e é fundamental para reter o calor e a condensação, acelerando o processo de confeção e garantindo resultados mais suculentos e saborosos para os seus pratos.