

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

Caçarola Baixa com Tampa Aço Inoxidável 18/10 Vermelha 32cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490732R	Modelo:	P490732R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661332491

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490732R
EAN	8421661332491
Cor	Vermelho
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional em aço inoxidável 18/10, 32cm de diâmetro e 8.9L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatibilidade total com indução.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa profissional, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas. A sua base encapsulada garante um aquecimento rápido e uniforme em diversas fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola baixa inox 32cm — caçarola baixa 32cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelho
Diâmetro	32 cm
Capacidade	8.9 L
Largura	43.2 cm
Profundidade	32 cm
Altura	12.5 cm
Peso	3.43 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Tipo de base	Encapsulada para aquecimento uniforme

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e pastelarias com confeitaria. Esta caçarola é adequada para a preparação de guisados, estufados,

molhos, arroz e outros pratos que exigem aquecimento controlado e uniforme em grandes volumes.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e fácil limpeza, resistindo à corrosão e ao uso diário. A base encapsulada é compatível com indução, gás, vitrocerâmica e eletricidade, proporcionando máxima versatilidade na cozinha. As pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido oferecem um manuseio seguro e confortável, e podem ser usadas para apoiar a tampa, otimizando o espaço na bancada e facilitando o serviço.

Esta caçarola é compatível com placas de indução?

Sim, a base encapsulada desta caçarola foi concebida para ser totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como as pegas ajudam na eficiência da cozinha?

As pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido proporcionam um agarre seguro e confortável. Além disso, o seu design permite que sejam usadas como apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho principal.

Qual a capacidade e diâmetro desta caçarola?

Esta caçarola baixa tem um diâmetro de 32 cm e uma capacidade útil de 8.9 litros, sendo adequada para preparar porções médias a grandes em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e higiénico, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a manutenção dos padrões de higiene.