

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 24 cm Aço Inoxidável com Tampa para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490724G	Modelo:	P490724G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497848

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490724G
EAN	8421661497848
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Cinzento

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 24 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com indução.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 3.9 litros, foi concebida para aquecimento rápido e uniforme em cozinhas profissionais.

Caçarola baixa inox 24cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Cinzento
Diâmetro	24 cm
Altura	9.5 cm
Largura	34.9 cm
Profundidade	24 cm
Capacidade	3.9 L
Peso	1.85 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Aço inoxidável fundido, ergonómicas
Tampa	Incluída, com apoio integrado

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de molhos, reduções, estufados, guisados e outros pratos que requerem um aquecimento controlado e uniforme. Também se adapta a pastelarias com confeção e serviços de catering.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, otimizando o processo de confeção.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima versatilidade.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de alta exigência.
- Tampa incluída com um sistema de apoio integrado, permitindo mantê-la fora da bancada mas sempre acessível, otimizando o espaço de trabalho.

Esta caçarola é compatível com placas de indução?

Sim, a caçarola baixa de 24 cm possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual o material e a durabilidade esperada?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A caçarola pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas.

Para que tipo de confeções é mais adequada esta caçarola?

É ideal para a preparação de molhos, reduções, guisados, estufados e outros pratos que beneficiam de um cozinhado lento e uniforme, graças à sua base encapsulada e altura

reduzida.

As pegas da caçarola aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável fundido. Embora o aço inoxidável seja um condutor de calor, o design e a distância do corpo da caçarola ajudam a minimizar o aquecimento. Contudo, é sempre recomendável usar proteção térmica ao manusear.