

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

Caço Cónico Inox 18/10 Indução 20cm 1.6L para Molhos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP214020	Modelo:	P214020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661214209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P214020
EAN	8421661214209
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caço cónico em aço inox 18/10, 1.6L e 20cm de diâmetro, garante aquecimento rápido e uniforme para molhos e reduções. Compatível com indução, otimiza a eficiência profissional.

Descricao Completa

Ideal para molhos delicados e reduções rápidas, este caço cónico de 1.6L em aço inoxidável 18/10 garante aquecimento uniforme e compatibilidade com indução, aumentando a eficiência nas cozinhas profissionais.

Caço Cónico Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	1.6 Litros
Diâmetro	20 cm
Altura	7.2 cm
Comprimento Total (com cabo)	39.3 cm
Peso	0.76 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrico
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura controlo absoluto na finalização de molhos complexos ou na redução de fundos, a forma cónica acelera a evaporação, concentrando sabores. É igualmente ideal para o Chef de Pastelaria na preparação de xaropes ou cremes delicados, ou para equipas de cozinha em restaurantes de ementa variada e snack-bares, onde a rapidez na preparação de acompanhamentos e guarnições é crucial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A certificação NSF deste caço cónico atesta a sua aptidão para o uso profissional intensivo, garantindo durabilidade e segurança alimentar. Construído em aço inoxidável 18/10, resiste à corrosão e ao uso diário exigente. A base sanduíche com núcleo de alumínio não só otimiza a distribuição de calor em todos os tipos de fogão, incluindo indução, mas também contribui para uma redução de 15% no tempo de pré-aquecimento face a utensílios convencionais, resultando em maior eficiência energética e rapidez no serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do design cónico deste caço?

O design cónico foi especificamente concebido para acelerar o processo de evaporação, o que é ideal para a redução de molhos e a concentração de sabores. Permite uma confeção mais rápida e um maior controlo sobre a consistência final.

Posso usar este caço em qualquer tipo de fogão na minha cozinha profissional?

Sim, este caço cónico é versátil e totalmente compatível com todos os tipos de fontes de calor profissionais, incluindo placas de indução, fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos. A sua base sanduíche garante uma distribuição de calor eficiente em qualquer um destes sistemas.

Como devo limpar e manter o caço para garantir a sua longevidade?

A limpeza é simplificada pelo seu interior liso e o material em aço inoxidável 18/10, podendo ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Para manter o acabamento acetinado e a higiene, recomenda-se a limpeza regular com detergentes suaves e evitar o uso de abrasivos.

Para que tipo de preparações é mais adequado um caço de 1.6 litros?

Com uma capacidade de 1.6 litros, este caço é perfeitamente dimensionado para a preparação de molhos individuais ou para pequenas porções, reduções complexas, caldas de pastelaria ou pequenas quantidades de sopas e cremes. É ideal para o serviço à la carte ou para complementar a mise en place.

O que significa a certificação NSF para este utensílio?

A certificação NSF é uma garantia de que o caço cumpre rigorosos padrões internacionais de segurança, qualidade e higiene para equipamentos de restauração. Significa que o material, design e desempenho são aprovados para uso em ambientes de cozinha profissional, assegurando a máxima confiança e conformidade com as normas.