

# 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

## Caçarola Baixa Antiaderente 36 cm - 7.25 L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP144136 | Modelo: | P144136       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661624794 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P144136       |
| EAN            | 8421661624794 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Diâmetro       | 31–40 cm      |
| Material       | Antiaderente  |

Cor

Preto

### Descrição Resumida

Caçarola baixa antiaderente de 36 cm de diâmetro e 7.25 L, fabricada em alumínio fundido. Ideal para cozedura uniforme e fácil limpeza em cozinhas profissionais.

### Descrição Completa

Esta caçarola baixa antiaderente de 36 cm de diâmetro, fabricada em alumínio fundido, é ideal para uma distribuição uniforme do calor em cozinhas profissionais.

#### Caçarola Baixa Antiaderente 36cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| Material     | Alumínio de fundição |
| Cor          | Preto                |
| Diâmetro     | 36 cm                |
| Capacidade   | 7.25 L               |
| Largura      | 45 cm                |
| Profundidade | 37 cm                |
| Altura       | 8.5 cm               |
| Peso         | 1.54 kg              |
| Revestimento | Antiaderente         |

#### Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para preparar pratos que exigem cozedura lenta e uniforme, como estufados, guisados, ou para assar grandes quantidades de alimentos.

## Caçarola Antiaderente — Principais Vantagens

---

- Excelente distribuição e retenção de calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos.
- Revestimento antiaderente que facilita a limpeza e reduz a necessidade de óleos ou gorduras em excesso.
- Construção robusta em alumínio fundido, sem costuras, para durabilidade e eficiência térmica.
- Design de espessuras desiguais que permite uma cozedura eficaz mesmo a temperaturas mais baixas.
- Adequada para uma vasta gama de tarefas de confeção, desde assar a estofar e cozinhar a lume brando.