

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Multi-Ply 4.4L para Cozinha e Serviço em Restaurantes

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49432	Modelo:	49432
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661745161

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49432
EAN	8421661745161
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola Multi-Ply 4.4L de alta durabilidade para cozinhar e servir. Compatível com indução, gás e elétrico. Ideal para otimizar o fluxo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A caçarola multi-ply de 4.4 litros é concebida para a dinâmica da cozinha profissional moderna, oferecendo uma fusão de durabilidade e desempenho superior. Esta peça versátil permite cozinhar e apresentar pratos diretamente na mesa, otimizando o fluxo de trabalho desde a preparação intensiva até ao serviço final, assegurando uma apresentação impecável.

Caçarola Multi-Ply 4.4L — Características Técnicas

Material	Multi-Ply (3 Camadas)
Cor	Metálico
Largura	37.3 cm
Profundidade	30 cm
Altura	5.1 cm
Capacidade	4.4 Litros

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que valoriza a eficiência e a apresentação, esta caçarola é ideal para a confeção de guisados, assados e travessas gratinadas em restaurantes de cozinha tradicional ou moderna. O Gestor de F&B de catering beneficia da sua capacidade de cozinhar e servir sem transbordo, facilitando a logística em eventos. Em snack-bares e cafetarias, a sua versatilidade para indução, gás ou elétrico otimiza o espaço e a rapidez no rush do serviço.

Caçarola Multi-Ply — Porquê Escolher Este Equipamento

A construção de três camadas (Multi-Ply) garante uma distribuição de calor notavelmente uniforme, essencial para evitar pontos quentes e assegurar uma confeção perfeita, seja em fogão de indução,

gás ou elétrico. O seu interior e exterior com acabamento espelhado não só confere uma durabilidade impressionante como também eleva a estética do prato, permitindo que a mesma peça transite da cozinha para o buffet ou mesa com elegância e sem comprometer a integridade do alimento.

Perguntas Frequentes

Com que tipos de fontes de calor é compatível esta caçarola?

Esta caçarola multi-ply foi concebida para uma utilização versátil em cozinhas profissionais, sendo totalmente compatível com fogões de indução, a gás e elétricos. Garante uma distribuição de calor eficiente em qualquer um destes sistemas.

Qual o material de construção e quais os benefícios para a durabilidade?

A caçarola é fabricada com uma construção multi-ply de 3 camadas, o que lhe confere uma durabilidade excecional e resistência ao uso intensivo. Este material garante também uma retenção e distribuição de calor superiores, contribuindo para a eficiência energética e qualidade da confeção.

Quais as dimensões exatas e a capacidade de volume desta caçarola?

Esta caçarola tem uma largura de 37.3 cm, profundidade de 30 cm e altura de 5.1 cm. A sua capacidade útil é de 4.4 litros, sendo adequada para a preparação de porções médias a grandes em cozinhas profissionais.

É possível cozinhar e servir os alimentos diretamente nesta caçarola?

Sim, uma das principais vantagens desta caçarola é o seu design funcional que permite cozinhar e servir os alimentos diretamente na mesma unidade. O seu acabamento espelhado confere uma apresentação profissional, ideal para buffets ou serviço à mesa.

Como devo limpar e manter esta caçarola multi-ply?

Para garantir a longevidade e o brilho do acabamento espelhado, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite esfregões abrasivos e produtos químicos agressivos que possam danificar a superfície. Se for à máquina, use um ciclo suave.