

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



Caldeirão Aço Inoxidável 25L Fundo Bombeado 50cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP307150	Modelo:	P307150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661397506

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P307150
EAN	8421661397506
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Caldeirão profissional de 25 litros em aço inoxidável 18/10 com fundo bombeado e duas asas. Ideal para misturar e preparar ingredientes em cozinhas.

Descricao Completa

Este caldeirão profissional de 25 litros, em aço inoxidável 18/10, possui um fundo bombeado e duas asas robustas. É um utensílio essencial para a preparação e mistura de grandes volumes de ingredientes em cozinhas profissionais.

alguidar inox 25L — Caldeirão Inox Fundo Bombeado — Caldeirão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	25 L
Diâmetro	50 cm
Altura	23.5 cm
Peso	2.33 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering que necessitam de um utensílio robusto para misturar, marinar ou armazenar ingredientes em grandes quantidades. A sua capacidade de 25 litros é adequada para produções de médio e grande volume.

Caldeirão Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- Higiene e Facilidade de Limpeza:** O interior liso e o material de alta qualidade facilitam a limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Manuseamento Confortável:** Equipado com duas asas robustas, permite um transporte seguro e confortável mesmo quando cheio.

- **Versatilidade na Preparação:** O fundo bombeado é ideal para misturar e bater ingredientes, evitando acumulação nos cantos e otimizando o processo.

Qual o material deste caldeirão?

Este caldeirão é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a capacidade deste caldeirão?

O caldeirão tem uma capacidade generosa de 25 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Para que serve o fundo bombeado?

O fundo bombeado, ou cónico, facilita a mistura e o batimento de ingredientes, evitando que os alimentos se acumulem nos cantos e garantindo uma homogeneização mais eficiente.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o material de aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficaz, sendo compatível com as rotinas de higiene de cozinhas profissionais.

Este caldeirão pode ser usado para cozinhar diretamente no fogão?

Este caldeirão é concebido principalmente para tarefas de preparação, mistura e armazenamento de ingredientes, não sendo recomendado para cozinhar diretamente em fontes de calor.