

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



Casserola Alta Tricamada 9.5L - 32cm Diâmetro para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJ77760	Modelo:	77760
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661428163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	77760
EAN	8421661428163
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm

Descricao Resumida

Casserola alta de 9.5L com corpo tricamada para distribuição de calor uniforme. Ideal para confeitão lenta em cozinhas profissionais, compatível com indução.

Descricao Completa

Esta casserola alta de 9.5 litros, com corpo tricamada, garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para confeitão lenta e precisa em cozinhas profissionais.

Caçarola Alta Profissional — Casserola Alta — Características Técnicas

Material	Corpo Tricamada
Capacidade	9.5 L
Diâmetro	32.38 cm
Altura	13.7 cm
Largura Total (com asas)	42 cm
Espessura do Corpo	0.3 cm
Compatibilidade	Placas de Indução

Aplicações Profissionais

Esta casserola é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e refeitórios, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeitão de guisados, estufados, molhos e outros pratos que requerem cozedura lenta e controlo preciso da temperatura, mesmo com pequenas quantidades de líquido.

Casserola Tricamada — Principais Vantagens

A construção tricamada assegura uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, eliminando pontos quentes e garantindo resultados consistentes. As asas robustas e rebitadas oferecem uma pega segura e facilitam o transporte, enquanto a sua compatibilidade com indução otimiza a eficiência energética na sua cozinha.