

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



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa Alumínio 40 cm 20 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP117340	Modelo:	P117340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661173407

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P117340
EAN	8421661173407
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 20 L e 40 cm de diâmetro, fabricada em alumínio puro extra forte com asas em aço inoxidável. Ideal para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 40 cm em alumínio, com capacidade de 20 litros, é concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo distribuição uniforme do calor e durabilidade superior.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Alumínio puro extra forte
Capacidade	20 L
Diâmetro	40 cm
Largura (com asas)	53.6 cm
Profundidade	40 cm
Altura	16 cm
Peso	3.72 kg
Espessura	Até 5 mm (conforme diâmetro)
Fundo	Reforçado para evitar deformações
Asas	Tubulares em aço inoxidável, isolantes do calor

Aplicações Profissionais

Esta caçarola baixa de 20 litros é um utensílio essencial para cozinhas de produção em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. É ideal para a confeção de grandes volumes de estufados, arroz, molhos, guisados e outras preparações que requerem uma distribuição de calor eficiente e uniforme.

Caçarola Alumínio — Principais Vantagens

O alumínio puro extra forte oferece excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e homogêneo dos alimentos. O fundo reforçado previne deformações e assegura um contacto total com a fonte de calor, otimizando o rendimento energético. As paredes de maior espessura e os bordos reforçados contribuem para uma durabilidade excepcional, suportando o uso intensivo diário. As asas tubulares em aço inoxidável são robustas e isolantes do calor, garantindo segurança e conforto no manuseamento. O exterior polido facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias.

Esta caçarola é adequada para que tipo de fogão?

Esta caçarola de alumínio é compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. Para fogões de indução, é necessário um disco adaptador.

Como posso garantir a durabilidade do alumínio?

Para prolongar a vida útil, evite choques térmicos extremos e o uso de utensílios metálicos abrasivos. Lave com detergente neutro e seque bem após cada utilização para prevenir manchas e oxidação.

Qual a capacidade útil real para confeção?

A capacidade total é de 20 litros. Para uma confeção segura e eficiente, recomenda-se preencher até cerca de 80-90% da capacidade, permitindo espaço para a ebulição e mistura dos ingredientes.

As asas em aço inoxidável aquecem durante a utilização?

As asas são tubulares e concebidas para serem isolantes do calor, minimizando a sua temperatura. Contudo, em uso prolongado ou com fontes de calor muito intensas, é sempre aconselhável usar proteção térmica para maior segurança.

Este produto é de fácil limpeza?

Sim, o exterior polido do alumínio e a ausência de revestimentos antiaderentes facilitam a limpeza manual. Para melhores resultados, lave com água morna e detergente logo após o uso.