

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

Caçarola Baixa Antiaderente Alumínio Fundido Ø24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144124	Modelo:	P144124
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624763

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144124
EAN	8421661624763
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente
Cor	Preto

Descricao Resumida

Caçarola baixa de Ø24 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente. Garante distribuição de calor uniforme e fácil limpeza, ideal para guisados e estufados em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa antiaderente de Ø24 cm, fabricada em alumínio fundido, assegura uma distribuição e retenção de calor excecionais para uma confeção uniforme e eficiente.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Alumínio de fundição
Cor	Preto
Largura	32 cm
Profundidade	25.5 cm
Altura	7 cm
Diâmetro	24 cm
Capacidade	2.65 L
Peso	0.71 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de pratos variados em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas e estabelecimentos de catering. A sua capacidade e características antiaderentes tornam-na versátil para estufados, guisados e molhos em cozinhas profissionais, como hamburgarias, snack-bares e pastelarias com confeção.

Caçarola Antiaderente — Principais Vantagens

A construção em alumínio fundido garante durabilidade e uma excelente condutividade térmica, permitindo cozinhar eficientemente a temperaturas mais baixas. O revestimento antiaderente facilita

a limpeza e reduz a necessidade de gorduras, promovendo uma confeitação mais saudável e prática no dia a dia da cozinha.

Esta caçarola é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta caçarola é adequada para a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica. Não é recomendada para indução, a menos que especificado pelo fabricante.

Como devo limpar e manter a caçarola para prolongar a sua vida útil?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite esfregões metálicos ou produtos químicos agressivos que possam danificar o revestimento antiaderente.

É necessário utilizar uma tampa com esta caçarola?

Esta caçarola é fornecida sem tampa. A utilização de uma tampa é opcional e depende do tipo de confeitação. Para estufados ou guisados que requerem retenção de humidade, uma tampa compatível pode ser adquirida separadamente.

Quais as vantagens do alumínio fundido para uma caçarola profissional?

O alumínio fundido oferece excelente condutividade e distribuição de calor, garantindo que os alimentos cozinham de forma uniforme. É também um material robusto e durável, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Posso usar utensílios metálicos com o revestimento antiaderente?

Para preservar a integridade do revestimento antiaderente, recomenda-se a utilização de utensílios de madeira, silicone ou plástico. Utensílios metálicos podem riscar e danificar a superfície, comprometendo a sua eficácia.