

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 rapido
ao produto

Caldeirão Antiaderente 10.3 L Ø28 cm para Indução sem Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144328	Modelo:	P144328
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624893

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144328
EAN	8421661624893
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Antiaderente

Cor

Preto

Descricao Resumida

Caldeirão profissional de 10.3 L e Ø28 cm, em alumínio fundido com revestimento antiaderente. Ideal para indução, garante durabilidade e confecção eficiente de grandes volumes.

Descricao Completa

Este caldeirão profissional de 10.3 litros e 28 cm de diâmetro, fabricado em alumínio fundido com revestimento antiaderente, é ideal para cozinhas que exigem durabilidade e eficiência na confecção de grandes volumes.

Caldeirão Antiaderente — Características Técnicas

Material	Alumínio de Fundição
Cor	Preto
Diâmetro	28 cm
Capacidade	10.3 L
Largura	36 cm
Profundidade	29.5 cm
Altura	20 cm
Peso	1.74 kg
Compatibilidade	Indução
Revestimento	Antiaderente
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este caldeirão é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering. Perfeito para a confeção de sopas, caldos, guisados, estufados, molhos e outros pratos que exijam grandes quantidades e um controlo preciso da temperatura.

Caldeirão Antiaderente — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em alumínio fundido com corpo e cabo numa só peça, oferece resistência e longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência Térmica:** A sua base de indução de grande superfície e a espessura desigual garantem uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Cozinha sem Esforço:** O revestimento antiaderente de alta qualidade permite cozinhar com menos gordura e facilita a limpeza, prevenindo que os alimentos se peguem.
- **Versatilidade:** Com 10.3 litros de capacidade, é adequado para uma vasta gama de preparações em grandes volumes, desde sopas a estufados.
- **Compatibilidade Total:** Desenhado especificamente para maximizar o desempenho em placas de indução, mas compatível com outras fontes de calor.

Este caldeirão é compatível com que tipo de fogões?

Este caldeirão possui uma base de indução otimizada, sendo totalmente compatível com fogões de indução. É também adequado para outras fontes de calor, como gás e elétricas.

Quais as vantagens do material e do revestimento antiaderente?

O alumínio fundido garante robustez e uma excelente distribuição de calor. O revestimento antiaderente permite cozinhar com menos gordura, evita que os alimentos se peguem e facilita significativamente a limpeza após o uso.

Como devo limpar e manter este caldeirão?

Devido ao seu revestimento antiaderente, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar a superfície. Evite utensílios metálicos que possam danificar o revestimento.

?

Para que tipo de preparações é este caldeirão mais adequado?

Com a sua capacidade de 10.3 litros, é ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados, estufados, molhos e outras preparações que requerem um cozinhado lento e uniforme, sem aderência.

Posso usar este caldeirão sem tampa?

Sim, este caldeirão é fornecido sem tampa, o que o torna versátil para preparações que não necessitam de cobertura ou para ser utilizado com tampas universais já existentes na sua cozinha profissional.