

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



Caçarola Baixa 32 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291132	Modelo:	P291132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661291323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291132
EAN	8421661291323
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Distribuição de calor uniforme e durabilidade para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 32 cm, em aço inoxidável 18/10, garante uma distribuição de calor eficiente e é compatível com indução, sendo um utensílio robusto para a cozinha profissional.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Alças	Aço inoxidável, resistentes ao calor
Largura	33.5 cm
Profundidade	44 cm
Altura	12.5 cm
Peso	2.77 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola baixa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e refeitórios, até hotéis e serviços de catering. É perfeita para estufar, brasear, cozinhar molhos e guisados em grandes volumes, garantindo resultados consistentes e eficientes em qualquer cozinha profissional.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche que assegura uma distribuição de calor uniforme, evitando pontos quentes.
- Compatibilidade total com placas de indução, otimizando o consumo de energia.
- Alças em aço inoxidável resistentes ao calor para manuseamento seguro.
- Acabamento acetinado que facilita a limpeza e mantém a estética profissional.

Esta caçarola é adequada para todos os tipos de fogões?

Sim, esta caçarola baixa possui um fundo sanduíche que a torna compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é fácil de limpar, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como o fundo sanduíche melhora a cozedura?

O fundo sanduíche, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, permite uma absorção e distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a superfície da caçarola, otimizando o processo de confeção e poupando energia.

As alças aquecem durante a utilização?

As alças são fabricadas em aço inoxidável e projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. Contudo, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção em ambientes de alta temperatura.

Esta caçarola é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado é um material não poroso e resistente a manchas, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial.