

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 Aço Inoxidável 18/10 com Tampa 32cm 8.9L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490732G	Modelo:	P490732G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661432498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490732G
EAN	8421661432498
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm
Material	Inox

Cor

Cinzento

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, capacidade de 8.9L. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 32 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece durabilidade superior e um aquecimento rápido e uniforme. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzento
Diâmetro	32 cm
Capacidade	8.9 L
Largura	43 cm
Profundidade	32 cm
Altura	12.5 cm
Peso	3.43 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e

hospitalares. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e cozinhas de produção que exigem equipamentos robustos e eficientes para confeção de molhos, estufados, sopas e guisados em grandes volumes.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Excecional:**** Construção em aço inoxidável 18/10 garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Aquecimento Otimizado:**** A base encapsulada distribui o calor de forma rápida e uniforme, prevenindo pontos quentes e assegurando uma confeção consistente.
- ****Versatilidade Energética:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- ****Design Funcional:**** Inclui uma tampa que retém o calor e a humidade, acelerando a confeção e melhorando os resultados finais.
- ****Pegas Ergonómicas:**** As pegas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador.

Esta caçarola é compatível com placas de indução?

Sim, a caçarola possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, conhecida pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável fundido e, como tal, podem aquecer. Recomenda-se sempre a utilização de luvas de proteção térmica para manuseamento seguro.

Qual a capacidade útil desta caçarola?

Esta caçarola baixa tem uma capacidade de 8.9 litros, sendo adequada para a confeção de quantidades médias a grandes de alimentos, como sopas, molhos ou estufados.

?

É fácil de limpar e manter?

?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material higiénico e de fácil manutenção. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.