

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caldeirão de Indução 16.5L Aço Inox com Torneira e Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP248028	Modelo:	P248028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661248280

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P248028
EAN	8421661248280
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Caldeirão de indução profissional de 16.5L em aço inoxidável 18/10, com torneira e tampa. Ideal para cozedura lenta e grandes volumes em qualquer tipo de fogão.

Descricao Completa

Este caldeirão profissional de 16.5 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozedura lenta e preparação de grandes volumes de líquidos, como sopas e caldos, em cozinhas de alta exigência.

Caldeirão Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	280 mm
Profundidade	280 mm
Altura	280 mm
Diâmetro	280 mm
Capacidade	16.5 L
Peso	4.05 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Características	Tampa, Torneira, Base sanduíche com núcleo de alumínio, Acabamento acetinado

Caldeirão Indução — Aplicações Profissionais

Este caldeirão é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e cantinas escolares ou empresariais, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 16.5 litros é ideal para a preparação de grandes quantidades de sopas, caldos, molhos, estufados e outras preparações que requerem cozedura lenta e uniforme. É particularmente útil em cozinhas com elevado volume de produção, como as de hospitais ou eventos.

Caldeirão Indução — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este caldeirão uma durabilidade e resistência excecionais, suportando o uso intensivo diário. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, otimizando a eficiência energética e a qualidade da cozedura. A tampa retém o calor e a humidade, intensificando os sabores. A torneira integrada facilita o escoamento e serviço de líquidos de forma controlada e higiénica, minimizando o desperdício e o risco de acidentes. As pegas robustas garantem um manuseamento seguro, mesmo quando o caldeirão está cheio.

Qual a compatibilidade deste caldeirão com diferentes tipos de fogões?

Este caldeirão é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução, graças à sua base sanduíche otimizada.

De que material é feito o caldeirão e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a utilidade da torneira integrada neste caldeirão?

A torneira permite um serviço e escoamento de líquidos prático e seguro, ideal para sopas, caldos e molhos, minimizando o risco de derrames e facilitando o controlo das porções.

Este caldeirão é adequado para cozedura lenta?

Sim, o design robusto e a tampa do caldeirão são otimizados para cozedura lenta e prolongada, retendo o calor e a humidade para realçar os sabores e a textura dos alimentos.

Como se processa a limpeza e manutenção deste caldeirão?

O interior liso e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza rápida e eficiente. Pode ser lavado à mão com detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional.