

# 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



Hotelequip.pt

## Caçarola Alta com Tampa Inox 18/10 Vermelha Ø24cm 5.8L

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP490624R | Modelo: | P490624R      |
| Marca: | Pujadas    | EAN:    | 8421661246491 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P490624R      |
| EAN            | 8421661246491 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Cor            | Vermelho      |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |

Material

Inox

## Descricao Resumida

Caçarola alta de Ø24cm em aço inoxidável 18/10 vermelha, com 5.8L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor.

## Descricao Completa

Esta caçarola alta de Ø24cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, na cor vermelha, foi concebida para aquecimento rápido e uniforme em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência.

### Caçarola — Características Técnicas

|                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Material                  | Aço inoxidável 18/10                  |
| Cor                       | Vermelho                              |
| Diâmetro                  | 24 cm                                 |
| Altura                    | 14 cm                                 |
| Largura Total (com pegas) | 35 cm                                 |
| Capacidade                | 5.8 L                                 |
| Peso                      | 2.04 kg                               |
| Compatibilidade           | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica |
| Tipo de Fundo             | Encapsulado                           |

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade permite a utilização em diversas cozinhas profissionais, desde as mais pequenas às de maior volume, para preparar molhos, sopas,

estufados e outros pratos que exijam um aquecimento controlado.

## Caçarola Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo encapsulado que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, que proporcionam um manuseamento confortável e seguro.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, otimizando os tempos de confeção e os resultados.

### Qual a capacidade desta caçarola?

Esta caçarola alta tem uma capacidade de 5.8 litros, sendo adequada para a confeção de volumes médios em cozinhas profissionais.

### É compatível com placas de indução?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, graças ao seu fundo encapsulado.

### O material é resistente para uso profissional?

Sim, a caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

### Como se limpa esta caçarola?

A limpeza é simples, pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente. O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, o que facilita a remoção de resíduos alimentares e a manutenção da higiene.

### As pegas aquecem durante a confeção?

As pegas são em aço inoxidável fundido e, como tal, podem aquecer durante a utilização prolongada ou em fontes de calor elevadas. Recomenda-se o uso de luvas de proteção para manuseamento seguro.