

# 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

## Caldeirão Fundo Plano Aço Inoxidável 25L - 50cm Diâmetro

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP307050 | Modelo: | P307050       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661307505 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P307050       |
| EAN            | 8421661307505 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Material       | Inox          |
| Diâmetro       | Mais de 40 cm |

### Descricao Resumida

Caldeirão profissional de fundo plano em aço inoxidável 18/10, com 25 litros de capacidade e 50 cm de diâmetro. Ideal para misturar, bater e confeccionar alimentos.

### Descricao Completa

Este caldeirão de fundo plano em aço inoxidável 18/10, com 25 litros de capacidade e 50 cm de diâmetro, é uma peça essencial para a preparação e confeção em cozinhas profissionais.

### Caldeirão — Características Técnicas

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Material      | Aço inoxidável 18/10 |
| Capacidade    | 25 L                 |
| Diâmetro      | 500 mm               |
| Altura        | 200 mm               |
| Peso          | 2.25 kg              |
| Tipo de Fundo | Plano                |
| Pegas         | 2, tipo asa          |

### Aplicações Profissionais

Este caldeirão é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e durabilidade. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com secção de confeção, serviços de catering, hotéis e churrasqueiras, onde a preparação de grandes volumes de alimentos é uma constante.

### Caldeirão — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Fundo plano que garante estabilidade e evita derrames acidentais durante a utilização.
- Design versátil, adequado para misturar, bater, marinar e confeccionar uma vasta gama de alimentos.
- Duas pegas tipo asa que oferecem um agarre seguro e confortável para transporte.
- Interior liso que facilita a limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo de trabalho.

### **Qual o material deste caldeirão e a sua durabilidade?**

É fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

### **Para que tipo de tarefas é este caldeirão mais adequado?**

Com o seu fundo plano e laterais altas, é ideal para uma vasta gama de tarefas, incluindo misturar, bater, marinar ingredientes, e confeccionar grandes volumes de sopas, molhos ou guisados.

### **As pegas são seguras e confortáveis para o transporte?**

Sim, o caldeirão possui duas pegas robustas tipo asa, concebidas para proporcionar um agarre firme e confortável, facilitando o transporte seguro mesmo quando cheio.

### **Quais são as dimensões e capacidade exatas deste caldeirão?**

Este caldeirão tem um diâmetro de 500 mm, uma altura de 200 mm e uma capacidade generosa de 25 litros, adequado para produções de médio a grande volume.

### **É fácil de limpar após a utilização?**

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.