

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



Hotelequip.pt

Caldeirão Reta Aço Inoxidável 18/10 98L Ø500mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218050	Modelo:	P218050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218050
EAN	8421661218504
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Caldeirão profissional de 98L em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução e todos os tipos de fogões.

Descrição Completa

Caldeirão profissional de 98 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar grandes volumes. O fundo sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Caldeirão — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	673 mm
Profundidade	520 mm
Altura	522 mm
Diâmetro	500 mm
Capacidade	98 L
Peso	12.86 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este caldeirão é essencial para cozinhas de cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, e empresas de catering. Ideal para a preparação de grandes

quantidades de caldos, sopas, estufados, molhos e bases para pratos principais, assegurando eficiência e qualidade na produção diária.

Caldeirão Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este caldeirão uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo sanduíche com núcleo de alumínio garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o processo de confeção e poupando energia. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece versatilidade máxima. As pegas robustas facilitam o manuseamento seguro, mesmo quando cheio, e o acabamento acetinado, juntamente com o interior liso, simplifica a limpeza e manutenção diária. A certificação NSF assegura que o produto cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Qual o material de fabrico deste caldeirão?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

Este caldeirão pode ser utilizado em fogões de indução?

Sim, o caldeirão possui um fundo sanduíche com núcleo de alumínio que o torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual a capacidade deste caldeirão?

Tem uma capacidade generosa de 98 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção do caldeirão?

O interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça industrial.

Este caldeirão inclui tampa?

Não, este modelo de caldeirão é fornecido sem tampa, permitindo a utilização de tampas universais ou a compra de uma tampa separadamente, conforme a necessidade. ?