

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



Caçarola Baixa 30 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291130	Modelo:	P291130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661130295

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291130
EAN	8421661130295
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 30 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sandwich para indução. Ideal para estufados e molhos em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa profissional de 30 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma peça robusta e essencial para cozinhas de alta exigência, garantindo compatibilidade total com placas de indução e excelente distribuição de calor.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	30 cm
Largura	32 cm
Profundidade	43.5 cm
Altura	12.5 cm
Peso	2.5 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado

Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a cantinas escolares, hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeção de estufados, guisados, molhos e reduções, onde o controlo da temperatura e a durabilidade são cruciais.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão. O fundo sandwich (inox-alumínio-inox) otimiza a condução de calor, resultando em maior eficiência energética. As pegas em inox são resistentes ao calor, e o acabamento acetinado facilita a limpeza e

manutenção da peça.

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, o fundo sandwich em aço inoxidável e alumínio garante compatibilidade com placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais e mantendo as suas propriedades ao longo do tempo.

Como se deve limpar e manter esta caçarola?

A caçarola pode ser lavada à mão com detergente neutro e esponja macia, ou em máquina de lavar louça profissional. O acabamento acetinado facilita a limpeza e manutenção da higiene.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequada?

Devido à sua altura reduzida e diâmetro de 30 cm, é ideal para estufados, guisados, reduções de molhos, risotos e outras preparações que requerem uma maior superfície de evaporação.

As pegas em aço inoxidável aquecem durante a confeção?

As pegas são concebidas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. Contudo, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção em ambientes de cozinha profissional.