

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

Caçarola Baixa com Tampa, Aço Inox 18/10, 5.8L, Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490728R	Modelo:	P490728R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497183

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490728R
EAN	8421661497183
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Vermelho
Diâmetro	21–30 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Caçarola baixa de 280 mm de diâmetro e 5.8 L, fabricada em aço inoxidável 18/10 de cor vermelha. Ideal para cozinhas profissionais, compatível com indução.

Descrição Completa

Esta caçarola baixa de 280 mm de diâmetro e 5.8 L é fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua base encapsulada assegura um aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelha
Diâmetro	280 mm
Altura	110 mm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.79 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Aço inoxidável fundido, ergonômicas, com função de suporte para tampa

Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a cantinas empresariais e hotéis. A sua capacidade de 5.8 L é adequada para preparar molhos, estufados, arroz ou reduzir líquidos em cozinhas com volume de produção médio. É também uma excelente opção para pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha que necessitem de um utensílio versátil e resistente.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa durabilidade e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que garante uma distribuição de calor rápida e homogênea, otimizando a confeitaria.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido que proporcionam um manuseamento seguro e confortável.
- Design funcional com pegas que servem de suporte para a tampa, mantendo a área de trabalho organizada.

Esta caçarola pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, a caçarola possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade útil de 5.8 litros, ideal para preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

O material é resistente para uso diário intenso?

Sim, é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, adequado para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

As pegas aquecem durante a confeitaria?

As pegas são em aço inoxidável fundido. Embora o aço inoxidável conduza calor, o design e a distância do corpo da caçarola ajudam a mitigar o aquecimento excessivo, mas recomenda-se sempre o uso de proteção térmica ao manusear utensílios quentes.

A tampa está incluída com a caçarola?

Sim, a caçarola é fornecida com uma tampa, que ajuda a reter o calor e a humidade para uma confeção mais eficiente e resultados superiores.