

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Caldeirão Reto Alumínio 155L 60cm Profissional sem Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118360	Modelo:	P118360
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661833608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118360
EAN	8421661833608
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caldeirão reto profissional de 155 litros em alumínio de alta resistência, com pegas em aço inoxidável. Ideal para grandes volumes, compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica.

Descricao Completa

Este caldeirão reto de 155 litros, fabricado em alumínio de alta resistência, garante uma excelente condutividade térmica e distribuição uniforme do calor para uma confeção eficiente em cozinhas profissionais.

Caldeirão — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	155 L
Diâmetro	600 mm
Altura	600 mm
Largura (com pegas)	770 mm
Material Corpo	Alumínio
Material Pegas	Aço Inoxidável
Peso	12.09 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de hotelaria, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e serviços de catering, onde a produção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados ou massas é diária. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em

qualquer ambiente de confeção profissional.

Caldeirão — Principais Vantagens

- Excelente condutividade térmica e alta eficiência para uma confeção rápida e uniforme.
- Bordos reforçados e base espessa que resistem a amolgadelas e deformações, garantindo durabilidade.
- Distribuição uniforme do calor, mantendo um contacto constante com a fonte de calor.
- Acabamento polido que facilita a limpeza e ajuda a prevenir o crescimento de bactérias.
- Pegas em arco de aço inoxidável isoladas, proporcionando um manuseamento fresco e confortável.
- Compatibilidade versátil com fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a capacidade deste caldeirão e para que tipo de uso é recomendado?

Este caldeirão tem uma capacidade de 155 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos como sopas, caldos, guisados e massas em cozinhas profissionais de alta exigência.

Com que tipos de fogão é este caldeirão compatível?

O caldeirão é compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica, oferecendo versatilidade para diferentes configurações de cozinha profissional.

Quais são as vantagens do material de construção deste caldeirão?

Fabricado em alumínio de alta resistência, proporciona excelente condutividade térmica e eficiência. As pegas em aço inoxidável garantem durabilidade e segurança no manuseamento, enquanto a base espessa previne deformações.

Como é que o design do caldeirão contribui para a higiene na cozinha?

O acabamento polido do caldeirão não só confere uma aparência elegante, como também ajuda a prevenir o crescimento de bactérias, facilitando a limpeza e manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

2

Este caldeirão é fornecido com tampa?

Não, este caldeirão é fornecido sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações de confeção.