

# 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



## Caçarola Reta Baixa 16cm Inox 18/10 Indução 1.5L

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP200116 | Modelo: | P200116       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661200134 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P200116       |
| EAN            | 8421661200134 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Diâmetro       | Até 20 cm     |
| Material       | Inox          |

### Descricao Resumida

Caçarola reta baixa de 16 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 1.5L. Compatível com indução e todas as fontes de calor. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta caçarola reta baixa de 16 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso profissional intensivo, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Reta Baixa — Características Técnicas

|                 |                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------|
| Material        | Aço inoxidável 18/10                             |
| Diâmetro        | 16 cm                                            |
| Capacidade      | 1.5 L                                            |
| Peso            | 0.58 kg                                          |
| Largura Total   | 32.4 cm                                          |
| Profundidade    | 16 cm                                            |
| Altura          | 14.1 cm                                          |
| Compatibilidade | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico            |
| Base            | Sanduiche (aço inox com núcleo de alumínio)      |
| Acabamento      | Acetinado                                        |
| Características | Bicos laterais para verter, pega tubular soldada |

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitão, e estabelecimentos de catering. A sua versatilidade torna-a adequada para a preparação de molhos, reduções, guarnições ou pequenas porções em qualquer tipo de cozinha, desde food trucks a hotéis.

## Caçarola Reta Baixa — Principais Vantagens

---

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade para resistência e longevidade em ambientes de cozinha exigentes.
- **\*\*Eficiência Térmica:\*\*** Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confecção.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- **\*\*Facilidade de Utilização:\*\*** Bicos laterais integrados para um vertimento preciso e sem derrames, ideal para molhos e líquidos.
- **\*\*Higiene e Manutenção:\*\*** Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e ocultam sinais de desgaste, mantendo uma aparência profissional.
- **\*\*Segurança e Conforto:\*\*** Pega tubular robusta com ligação soldada, garantindo um manuseamento seguro e confortável.