

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

Caçarola Alta 32 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292132	Modelo:	P292132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292320

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292132
EAN	8421661292320
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sandwich para indução. Ideal para cozinhas de alta exigência e uso intensivo.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo compatibilidade com placas de indução.

Caçarola Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Altura	19 cm
Capacidade aproximada	15 Litros
Compatibilidade	Indução
Fundo	Sandwich (Inox - Alumínio - Inox)
Acabamento	Acetinado
Asas	Aço inoxidável, resistentes ao calor
Peso	3.17 kg
Dimensões totais (L x P x A)	33.5 x 44 x 19 cm (considerando asas)

Caçarola Alta — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. A sua capacidade e compatibilidade com indução tornam-na ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, estufados, molhos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e uniforme.

Caçarola Alta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo sandwich (inox-alumínio-inox) garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- ****Versatilidade:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha profissional.
- ****Segurança e Conforto:**** As asas em aço inoxidável são resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro e confortável.
- ****Manutenção Simplificada:**** O acabamento acetinado e a qualidade do material facilitam a limpeza e a manutenção da higiene.