

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 com Tampa 28cm Aço Inox 18/10 Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490728G	Modelo:	P490728G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497381

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490728G
EAN	8421661497381
Cor	Cinzento
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 28cm em aço inoxidável 18/10, com 5.8L de capacidade. Compatível com indução, gás, vitrocerâmica e elétrica, inclui tampa.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 28cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais. A sua base encapsulada assegura um aquecimento rápido e uniforme, adaptando-se a diversas fontes de calor.

Caçarola baixa 28cm inox — Caçarola Baixa Inox — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzento
Diâmetro	28 cm
Altura	11 cm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.79 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e escolares, até pastelarias com confeção e hotéis. A sua capacidade de 5.8 litros é adequada para preparar molhos, estufados, guisados ou para cozer legumes em volumes médios, sendo uma peça fundamental em qualquer cozinha profissional.

Caçarola — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que garante aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.

- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação para uma confeção mais eficiente.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, que proporcionam um manuseamento confortável e seguro.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

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

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, conhecida pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a confeção?

As pegas são em aço inoxidável fundido, o que significa que podem aquecer, especialmente em fogões a gás. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica para maior segurança.

A tampa está incluída com a caçarola?

Sim, a caçarola é fornecida com uma tampa que ajuda a reter o calor e a condensação, otimizando o processo de confeção e os resultados.

Qual a capacidade real desta caçarola para uso diário?

Com 5.8 litros de capacidade, é ideal para preparar porções médias a grandes de pratos como sopas, molhos, arroz ou guisados, servindo eficientemente em cozinhas com volume de trabalho moderado.