

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 Alta Corpo Tripla Camada 14.2L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ77761	Modelo:	77761
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661428118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	77761
EAN	8421661428118
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola alta de corpo tripla camada com 14.2L de capacidade. Garante distribuição uniforme do calor e é compatível com indução. Ideal para cozeduras lentas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de corpo tripla camada foi concebida para uma distribuição uniforme do calor, sendo ideal para confeções lentas e prolongadas em cozinhas profissionais.

Caçarola alta 14L — Caçarola Alta — Características Técnicas

Material	Tripla Camada
Cor	Metálico
Largura	471 mm
Profundidade	375 mm
Altura	143 mm
Diâmetro	375 mm
Espessura	3 mm
Capacidade	14.2 L
Compatibilidade Placa	Indução

Caçarola Alta — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas e hotéis. É ideal para a confeção de guisados, estufados, molhos, sopas e reduções, onde o controlo da temperatura e a distribuição uniforme do calor são cruciais. Adequada para grandes volumes em serviços de catering e eventos.

Caçarola Tripla Camada — Principais Vantagens

- **Distribuição uniforme do calor:** O corpo tripla camada garante aquecimento homogêneo, evitando pontos quentes e otimizando a confecção.
- **Durabilidade e Robustez:** Construção resistente para uso intensivo e prolongado em ambientes de cozinha profissional.
- **Compatibilidade com Indução:** Fundo adaptado para todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, oferecendo máxima flexibilidade.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas reforçadas e rebitadas para transporte seguro e confortável, mesmo com a caçarola cheia.
- **Versatilidade de Confeção:** Ideal para cozeduras lentas, guisados e molhos, otimizando o sabor e a textura dos alimentos.

Qual a principal vantagem do corpo tripla camada?

O corpo tripla camada assegura uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, eliminando pontos quentes e garantindo uma cozedura mais eficiente e consistente dos alimentos.

Esta caçarola pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor, como gás, elétricas e vitrocerâmicas.

As pegas são seguras para manusear a caçarola cheia?

Sim, as pegas são robustas e rebitadas, concebidas para proporcionar um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a caçarola está cheia e pesada.

Para que tipo de confeções é esta caçarola mais indicada?

É particularmente indicada para cozeduras lentas, guisados, estufados, sopas, molhos e reduções, onde a distribuição uniforme do calor e a retenção de líquidos são vantajosas.

Qual a capacidade útil desta caçarola?

Esta caçarola possui uma capacidade útil de 14.2 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

?