

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 24 cm Inox 18/10 para Indução - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292124	Modelo:	P292124
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292124
EAN	8421661292245
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola alta de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e eficiência térmica.

Descricao Completa

Esta caçarola alta de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e compatibilidade com indução.

Caçarola Alta Inox — Caçarola Alta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro (interno)	24 cm
Altura	14 cm
Dimensões Totais (C x L x A)	34 x 25.5 x 14 cm
Peso	1.49 kg
Fundo	Sanduíche (Inox - Alumínio - Inox)
Compatibilidade	Indução

Caçarola Alta — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hotéis, serviços de catering e pastelarias com área de confeção, para a preparação de sopas, caldos, guisados e molhos em grandes volumes.

Caçarola Alta — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada durabilidade e higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. O fundo sanduíche otimiza a distribuição de calor, resultando em maior eficiência energética e compatibilidade total com placas de indução. As asas em inox são desenhadas para resistir ao calor, proporcionando segurança no manuseamento. O acabamento acetinado confere uma estética profissional e facilita a limpeza diária.

Qual o material desta caçarola?

Esta caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) que a torna totalmente compatível com placas de indução.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas em aço inoxidável são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura.

Qual o diâmetro da caçarola?

O diâmetro interno desta caçarola é de 24 cm, ideal para a confecção de diversos pratos.

É fácil de limpar?

Sim, o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza e manutenção da higiene, crucial em ambientes profissionais.