

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



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa 45 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291145	Modelo:	P291145
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661145299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291145
EAN	8421661145299
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 45 cm em aço inoxidável 18/10 com fundo sanduíche, ideal para indução. Durabilidade e eficiência para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 45 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência. O fundo sanduíche garante compatibilidade com indução e distribuição de calor uniforme.

Caçarola Baixa Profissional — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	45 cm
Largura	47 cm
Profundidade	53 cm
Altura	17 cm
Peso	6.22 kg
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado

Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais com grande volume de produção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de preparar grandes quantidades de estufados, molhos, sopas ou outros pratos que exijam cozedura lenta e uniforme.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higiene. O fundo sanduíche otimiza a distribuição de calor, tornando-a eficiente em fogões de indução e outras fontes de calor. As asas em inox são resistentes ao calor, proporcionando segurança no manuseamento. O acabamento acetinado confere uma estética profissional e facilita a limpeza diária. As etiquetas identificativas são de fácil remoção, e o design permite um vertido fácil dos líquidos.

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta caçarola possui um fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) que a torna compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico.

Como devo limpar e manter a caçarola de aço inoxidável?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro, utilizando esponjas não abrasivas. Para manter o acabamento acetinado, evite produtos de limpeza agressivos ou palha de aço.

As asas da caçarola aquecem durante a confeção?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para serem resistentes ao calor. Contudo, em operações de longa duração ou com altas temperaturas, é aconselhável usar proteção térmica para manuseamento seguro.

Qual a vantagem do fundo sanduíche nesta caçarola?

O fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) garante uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente por toda a base da caçarola, otimizando o tempo de confeção e poupando energia, além de ser compatível com indução.

Esta caçarola é adequada para grandes volumes de produção?

Sim, com um diâmetro de 45 cm e construção robusta em aço inoxidável 18/10, esta caçarola baixa é ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais, cantinas e serviços de catering.

?