

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



Hotelequip.pt

Caçarola Reta Baixa 28 cm 6.7 L Inox 18/10 para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP201028	Modelo:	P201028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661201285

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P201028
EAN	8421661201285
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 6.7 L e 28 cm em aço inoxidável 18/10, com base sanduíche para indução. Pega soldada e acabamento acetinado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 6.7 litros e 28 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa Inox — Caçarola Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	6.7 L
Diâmetro	28 cm
Altura	19.9 cm
Comprimento Total (com pega)	55.7 cm
Peso	2.18 kg
Base	Sanduíche (inox com núcleo de alumínio)
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
Pega	Tubular soldada, com orifício para pendurar
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 6.7 litros é adequada para a preparação de sopas, guisados, molhos e outros pratos em volumes médios, servindo com eficiência em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Eficiência Térmica:** Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos.
- **Higiene e Limpeza:** Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene profissional.
- **Manuseamento Seguro:** Pega tubular soldada, robusta e ergonômica para um transporte seguro.
- **Armazenamento Prático:** Orifício na pega que permite pendurar a caçarola, otimizando o espaço na cozinha.
- **Estética Profissional:** Acabamento acetinado que confere uma aparência elegante e disfarça os sinais de desgaste.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade útil de 6.7 litros, ideal para a confeção de pratos em volumes médios em cozinhas profissionais.

Posso usar esta caçarola em fogões de indução?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos, devido à sua base sanduíche.

O material é resistente e fácil de limpar?

Sim, é fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão. O interior liso facilita a limpeza e manutenção.

A pega da caçarola é segura e ergonômica?

A pega tubular é soldada ao corpo da caçarola, garantindo uma conexão robusta e segura para o manuseamento diário em ambientes profissionais.

Esta caçarola possui alguma certificação de qualidade?

Sim, esta caçarola possui certificação NSF, o que atesta o seu cumprimento de rigorosos padrões de saúde pública e segurança.