

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa 35 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291135	Modelo:	P291135
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661291354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291135
EAN	8421661291354
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 35 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Fundo sanduíche para indução e distribuição de calor eficiente. Pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 35 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu fundo sanduíche garante uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa Inox 35cm — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Acabamento	Acetinado
Diâmetro	35 cm
Largura	36.5 cm
Profundidade	49 cm
Altura	14 cm
Peso	3.49 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução (fundo sanduíche)
Pegas	Aço inoxidável (resistentes ao calor)

Caçarola Baixa — Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e refeitórios, até pastelarias com confeitaria e hotéis. É ideal para brasear, estufar, cozer a vapor ou preparar molhos em grandes volumes, adaptando-se a hamburgarias, snack-bares e serviços de catering.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência e uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o consumo de energia e sendo totalmente compatível com indução.
- ****Manuseamento Seguro:**** As pegas em aço inoxidável são projetadas para serem resistentes ao calor, proporcionando segurança e conforto durante a utilização.
- ****Limpeza Fácil:**** O acabamento acetinado e a qualidade do material facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene exigidos.
- ****Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde cozedura lenta a preparação de grandes volumes de alimentos.

Qual o material desta caçarola?

Esta caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo sanduíche robusto que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável e concebidas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência térmica. Contudo, recomenda-se sempre o uso de proteção adequada em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade aproximada desta caçarola de 35 cm?

Embora a capacidade exata não seja fornecida, uma caçarola com 35 cm de diâmetro e 14 cm de altura tem um volume aproximado de 13 a 14 litros, ideal para preparações de médio a grande volume.

Esta caçarola é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável 18/10 e a construção robusta com fundo sanduíche garantem durabilidade e desempenho excepcionais para o uso diário e intensivo em qualquer ambiente de cozinha profissional.