

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

Cazo Reto 22 cm Corpo Tricamada para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ702145	Modelo:	702145
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661618397

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	702145
EAN	8421661618397
Diâmetro	21–30 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cazo reto profissional de 22 cm com corpo tricamada para distribuição uniforme do calor. Ideal para indução, possui pega ergonómica em silicone resistente a altas temperaturas.

Descricao Completa

Este cazo reto de 22 cm com corpo tricamada é uma ferramenta essencial para a confeção em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e distribuição uniforme do calor.

Panela Reta Tricapa — Cazo Reto — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Corpo Tricamada (Multi-Ply)
Cor	Metálico
Diâmetro Nominal	22 cm
Diâmetro Exterior	24.8 cm
Largura Total (com pega)	43.5 cm
Altura	16 cm
Espessura do Corpo	0.3 cm
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Pega	Silicone TriVent ergonómica
Sistema de Rebites	Ever-Tite™

Aplicações Profissionais

Este cazo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis, serviços de catering e snack-bars que exigem utensílios de cozinha de alta performance e durabilidade. É perfeito para a preparação de molhos, sopas, reduções e guarnições.

Cazo Reto — Principais Vantagens

- Distribuição de calor uniforme e eficiente devido ao corpo tricamada, prevenindo pontos quentes.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, para máxima versatilidade.
- Pega ergonómica em silicone TriVent que minimiza a transferência de calor, garantindo um manuseamento seguro e confortável.

- Durabilidade superior e resistência ao uso intensivo, assegurada pela construção robusta e sistema de rebites Ever-Tite™.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene e eficiência na cozinha profissional.

Este cazo é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, o corpo tricamada deste cazo reto é projetado para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual o material da pega e quais as suas vantagens?

A pega é fabricada em silicone TriVent, oferecendo uma aderência ergonómica e confortável. É resistente a altas temperaturas, minimizando a transferência de calor para as mãos do utilizador.

Como devo proceder à limpeza e manutenção do cazo?

Para prolongar a vida útil do cazo, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos e esponjas metálicas para preservar o acabamento.

Para que tipo de preparações culinárias este cazo é mais adequado?

Este cazo reto de 22 cm é ideal para a confeção de molhos, sopas, arroz, vegetais, reduções e outras preparações que requerem aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura.

É adequado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional?

Sim, a construção robusta do corpo tricamada e o sistema de rebites Ever-Tite™ garantem uma durabilidade excecional, tornando-o perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.