

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 Inox Multicamadas 4.8L para Placas de Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49411	Modelo:	49411
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661703468

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49411
EAN	8421661703468
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Caçarola multicamadas de 4.8L em aço inoxidável 18-8 com núcleo de alumínio, compatível com placas de gás, elétricas e indução. Ideal para cozinhar e servir.

Descricao Completa

Esta caçarola multicamadas de 4.8 litros foi concebida para uma distribuição uniforme do calor, essencial em cozinhas profissionais. O seu design robusto permite cozinhar e servir no mesmo recipiente, otimizando a eficiência operacional e a apresentação dos pratos.

Caçarola Vitrocerâmica Profissional — Caçarola — Características Técnicas

Material	Multi-Ply (Aço Inoxidável 18-8 com núcleo de Alumínio 3004)
Cor	Metálico
Capacidade	4.8 Litros
Diâmetro	24.1 cm
Largura	35 cm
Profundidade	24.8 cm
Altura	15.9 cm
Compatibilidade	Placas de Gás, Elétricas e Indução
Acabamento	Acetinado interior e exterior

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É

igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e eventos, onde a versatilidade e a eficiência na confeção e manutenção de alimentos são cruciais. Perfeita para preparar guisados, sopas, estufados e molhos em volumes médios.

Caçarola Multicamadas — Principais Vantagens

- ****Distribuição Uniforme do Calor:**** O núcleo de alumínio série 3004 assegura que o calor se espalha de forma homogénea pelo fundo e paredes, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção consistente.
- ****Versatilidade de Utilização:**** Compatível com placas de gás, elétricas e de indução, oferece flexibilidade para qualquer tipo de cozinha profissional.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Fabricada com aço inoxidável 18-8, é resistente à corrosão, fácil de limpar e não altera o sabor ou a cor dos alimentos.
- ****Design Funcional:**** As pegas foram desenhadas para um manuseamento seguro e confortável, e a tampa ajuda a reter o calor e a circular a humidade para resultados suculentos.
- ****Cozinhar e Servir:**** Permite cozinhar e servir no mesmo recipiente, sendo ideal para buffets, prateleiras aquecidas ou mesas de vapor com placas adaptadoras.

Qual a capacidade exata desta caçarola?

Esta caçarola tem uma capacidade útil de 4.8 litros, adequada para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Em que tipos de placas de confeção pode ser utilizada?

Esta caçarola é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de gás, elétricas e de indução, oferecendo grande versatilidade.

O material multicamadas oferece alguma vantagem significativa?

Sim, o núcleo de alumínio série 3004 entre as camadas de aço inoxidável garante uma distribuição de calor superior e uniforme, otimizando a confeção dos alimentos.

É possível servir diretamente à mesa ou em buffet com esta caçarola?

Sim, o design robusto e o acabamento acetinado permitem que esta caçarola seja utilizada tanto para cozinhar como para servir diretamente em buffets ou prateleiras aquecidas.

?

Como se efetua a limpeza e manutenção desta caçarola?

O interior em aço inoxidável 18-8 facilita a limpeza e manutenção, sendo resistente a manchas e odores, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.