

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

Caçarola Baixa com Tapa 32cm Aço Inox 18/10 Laranja 8.9L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490732N	Modelo:	P490732N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661232494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490732N
EAN	8421661232494
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Laranja
Diâmetro	31-40 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 32 cm em aço inoxidável 18/10 com 8.9L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento uniforme, compatível com indução e outras fontes de calor. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 8.9 litros, é uma solução robusta para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência no aquecimento.

Caçarola Baixa Profissional — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	32 cm
Altura	12.5 cm
Capacidade	8.9 L
Peso	3.43 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Encapsulada para aquecimento uniforme
Pegas	Ergonómicas em aço inoxidável fundido
Tapa	Incluída

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeitaria e snack-bars que necessitam de um utensílio versátil e resistente para a preparação de molhos, guisados, sopas ou reduções.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta caçarola garante elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de uso intensivo. A sua base encapsulada assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor homogênea, otimizando a confeitaria dos alimentos e poupando energia. A compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece máxima flexibilidade na cozinha. As pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, e a funcionalidade de suporte para a tampa nas pegas otimiza o espaço de trabalho.

Esta caçarola é compatível com que tipos de fogão?

A caçarola possui uma base encapsulada que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada do material?

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta caçarola oferece uma excelente resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em condições de uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da base encapsulada?

A base encapsulada permite um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície da caçarola, o que é crucial para uma confeitaria eficiente e para evitar pontos quentes que possam queimar os alimentos.

As pegas são seguras para manusear com altas temperaturas?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável fundido e foram concebidas para proporcionar um manuseamento ergonómico e seguro. Embora aqueçam, o seu design robusto permite um controlo firme.

Como devo limpar e manter esta caçarola?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Para manchas mais persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Evite palha de aço para preservar o acabamento.