

# 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 Baixa Aço Inoxidável 60 cm Indução Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP291160 | Modelo: | P291160       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661160292 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P291160       |
| EAN      | 8421661160292 |
| Diâmetro | Mais de 40 cm |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 60 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com fundo sanduíche para indução. Ideal para grandes volumes de confeção.

### Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 60 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais. O seu fundo sanduíche garante compatibilidade com placas de indução, proporcionando uma distribuição uniforme do calor para uma confeção otimizada.

### Caçarola baixa indução profissional — Características Técnicas

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| Material        | Aço inoxidável 18/10 |
| Diâmetro        | 600 mm               |
| Largura         | 625 mm               |
| Profundidade    | 2032 mm              |
| Altura          | 3048 mm              |
| Peso            | 11.85 kg             |
| Compatibilidade | Indução              |
| Acabamento      | Acetinado            |

### Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de grandes volumes de confeção. É particularmente adequada para a preparação de estufados, guisados, arroz e molhos em grandes quantidades, bem como para cozinhas de produção intensiva em hospitais ou escolas.

### Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência em ambientes profissionais.

- Fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) para máxima eficiência em indução e distribuição uniforme do calor.
- Asas em aço inoxidável resistentes ao calor, garantindo segurança e conforto no manuseamento.
- Acabamento acetinado uniforme, que facilita a limpeza e manutenção diária.
- Design otimizado para poupança de energia durante o processo de confeção.