

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Baixa 50 cm Aço Inoxidável para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP291150	Modelo:	P291150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661152297

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P291150
EAN	8421661152297
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 50 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sandwich para indução. Ideal para cozinhas de alta exigência, garante durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 50 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência em fogões de indução.

Caçarola — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	50 cm
Peso	7.99 kg
Compatibilidade	Indução
Fundo	Sandwich (inox - alu - inox)
Acabamento	Satinado
Asas	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de cozinhar grandes volumes. Perfeita para estufados, guisados e molhos em cozinhas profissionais de alta exigência.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil.
- **Eficiência Energética:**** O fundo sandwich e o design das tampas (se aplicável) promovem uma distribuição uniforme do calor e poupança de energia.

- ****Compatibilidade Total:**** Funciona perfeitamente em fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica.
- ****Manuseamento Seguro:**** Asas em aço inoxidável resistentes ao calor para maior segurança e conforto.
- ****Fácil Limpeza:**** Acabamento satinado que facilita a higiene e manutenção diária.

Qual o material de fabrico desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo sandwich (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) que assegura uma excelente compatibilidade e eficiência em fogões de indução.

Como posso garantir a durabilidade do acabamento satinado?

Para manter o acabamento satinado, recomenda-se a limpeza com detergentes neutros e esponjas não abrasivas, evitando produtos químicos agressivos.

As asas aquecem durante a confeção?

As asas são em aço inoxidável e foram concebidas para serem resistentes ao calor, minimizando o aquecimento e proporcionando um manuseamento mais seguro.

Esta caçarola é adequada para grandes volumes de produção?

Com um diâmetro de 50 cm, esta caçarola é perfeitamente adequada para a confeção de grandes volumes de alimentos, sendo ideal para cantinas, catering e restaurantes.