

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

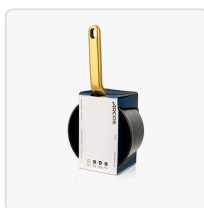
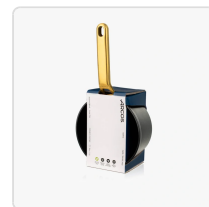
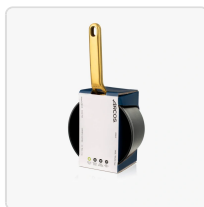
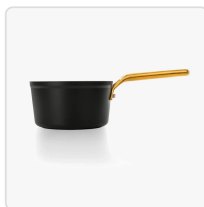
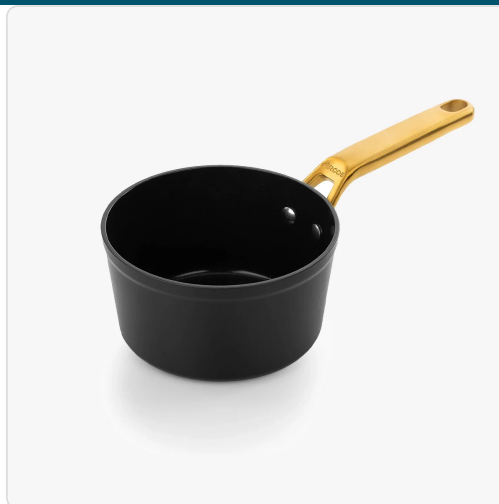


Caçarola Antiaderente Cerâmica 16 cm 1,5 L | Alumínio Forjado

Informacoes do Produto

SKU:	AR717222	Modelo:	717222
Marca:	Arcos	EAN:	8421002717222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	717222
EAN	8421002717222
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 16 cm e 1,5 L em alumínio forjado com revestimento antiaderente cerâmico. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e apta para forno. Livre de PFOA/PTFE/PFOS.

Descricao Completa

A caçarola antiaderente cerâmica Arcos Samoa Iconic de 16 cm e 1,5 L, construída em alumínio forjado, oferece uma confeção de alimentos superior com mínima aderência, ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais. O seu revestimento cerâmico garante durabilidade e uma limpeza simplificada, sendo totalmente livre de PFOA, PTFE e PFOS, assegurando a segurança alimentar exigida no setor. O design contemporâneo, com acabamento exterior preto e um elegante cabo em aço inoxidável dourado, combina funcionalidade e estética para qualquer estabelecimento.

caçarola antiaderente cerâmica — Características Técnicas

Diâmetro	16 cm
Capacidade	1,5 L
Material do Corpo	Alumínio Forjado
Revestimento	Antiaderente Cerâmico (Livre de PFOA, PTFE, PFOS)

Material do Cabo	Aço Inoxidável (Dourado)
Compatibilidade de Fogões	Todas as fontes de calor
Uso no Forno	Sim
Máquina de Lavar Loiça	Sim
Acabamento Exterior	Preto
SKU	AR717222
Modelo	717222

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de pequena e média dimensão, bem como para estabelecimentos de pronto-a-comer, como snack-bares e pastelarias, que necessitam de equipamento versátil e de fácil manutenção. A caçarola Samoa Iconic permite a preparação eficiente de molhos, guarnições ou porções individuais, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento. A sua aptidão para ir ao forno expande as possibilidades de confeção, desde finalizações até pratos que requerem cozedura prolongada em temperatura controlada.

Caçarola Antiaderente Cerâmica — Principais Vantagens

A linha Samoa Iconic diferencia-se pelo revestimento cerâmico avançado, que garante uma performance antiaderente superior e prolongada, facilitando a desmoldagem dos alimentos e reduzindo a necessidade de gordura na confeção. A construção em alumínio forjado assegura uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura homogénea. A segurança alimentar é reforçada pela ausência total de PFOA, PTFE e PFOS, cumprindo as mais rigorosas normas de saúde. O design robusto com cabo rebitado em aço inoxidável e a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo forno e máquina de lavar loiça, conferem-lhe uma versatilidade e durabilidade excecionais para uso profissional contínuo.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola pode ser usada em fogões de indução?

Sim, a caçarola Arcos Samoa Iconic é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a garantia de durabilidade do revestimento cerâmico?

O revestimento cerâmico é concebido para uso profissional intensivo, mas a sua durabilidade máxima é assegurada com a utilização de utensílios não metálicos e a limpeza manual recomendada, embora seja apta para máquina de lavar loiça.

É seguro usar esta caçarola em altas temperaturas no forno?

Sim, a caçarola é apta para uso no forno, permitindo a finalização de pratos ou confeções que exigem temperaturas elevadas. O cabo em aço inoxidável também é seguro para uso em forno.

O revestimento antiaderente contém substâncias nocivas?

Não, a caçarola Samoa Iconic possui um revestimento cerâmico que é totalmente livre de PFOA, PTFE e PFOS, garantindo uma confeção mais saudável e segura.

Qual o benefício de usar alumínio forjado neste tipo de panela?

O alumínio forjado garante uma excelente condutividade térmica e uma distribuição de calor uniforme por toda a base e paredes da caçarola, evitando o sobreaquecimento em pontos específicos e assegurando uma confeção mais precisa e homogênea dos alimentos.