

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

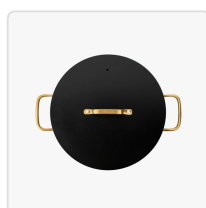
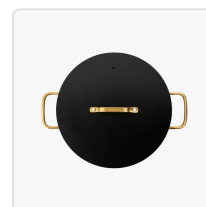
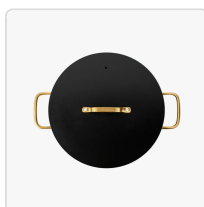
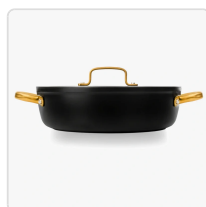
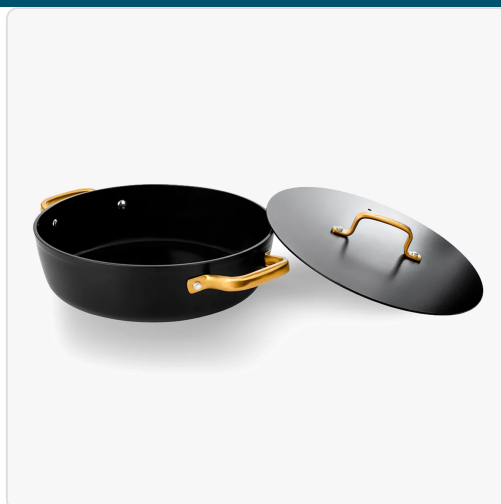


Caçarola Baixa Antiaderente Cerâmica 28 cm 4,3 L

Informacoes do Produto

SKU:	AR717122	Modelo:	717122
Marca:	Arcos	EAN:	8421002717123

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	717122
EAN	8421002717123
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 28 cm e 4,3 L em alumínio forjado com revestimento antiaderente cerâmico. Compatível com todas as cozinhas e apta para forno. Livre de PFOA/PTFE/PFOS.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 28 cm de diâmetro e 4,3 L de capacidade, fabricada em alumínio forjado, possui um revestimento antiaderente cerâmico que garante durabilidade e uma confeção eficiente para diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Capacidade	4,3 L
Material do Corpo	Alumínio Forjado
Revestimento	Antiaderente Cerâmico
Livre de	PFOA / PTFE / PFOS
Material do Cabo	Aço Inoxidável (rebitado)
Cor Exterior	Preto

Compatibilidade	Todo o tipo de cozinhas (indução, gás, elétrica, vitrocerâmica)
Apta para Forno	Sim
Apta para Máquina de Lavar Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, adaptando-se a uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de estufados, guisados, arroz e molhos em grandes volumes é rotina. A sua versatilidade permite também o uso em pizzarias para bases de molho, ou em churrasqueiras para acompanhamentos, garantindo sempre uma confeção uniforme e sem aderência.

Caçarola Baixa Antiaderente Cerâmica — Principais Vantagens

- **Confeção Eficiente:** O corpo em alumínio forjado assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção.
- **Antiaderência Superior:** O revestimento cerâmico de alta qualidade evita que os alimentos se colem, facilitando a confeção e a limpeza.
- **Saúde e Segurança:** Totalmente livre de PFOA, PTFE e PFOS, garantindo uma confeção mais saudável e segura para os seus clientes.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução, e apta para utilização no forno, expandindo as possibilidades culinárias.
- **Durabilidade Profissional:** Construção robusta e cabos rebitados em aço inoxidável para resistir ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Fácil Manutenção:** Apta para máquina de lavar louça, simplificando os processos de limpeza diários na sua cozinha.