

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

Caldeirão Semiesférico Inox Ø40cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA50341S	Modelo:	LA50341S
Marca:	LACOR	EAN:	8414271088636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA50341S
EAN	8414271088636
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caldeirão semiesférico de Ø40cm em aço inoxidável 18/10, ideal para misturar e preparar alimentos em cozinhas profissionais. Resistente, higiênico e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este caldeirão semiesférico de 40cm, fabricado em robusto aço inoxidável 18/10, é ideal para a preparação de molhos, cremes ou para misturar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção sem alças facilita o manuseamento em espaços de trabalho mais reduzidos e a limpeza, sendo totalmente apto para máquina de lavar loiça, agilizando os processos durante o rush do serviço.

Caldeirão Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Dimensões (Diâmetro x Altura)	410 x 410 x 200 mm
Peso	8.1 kg
Alça	Não Possui
Apto para Lavar Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes com menus variados ou gestores de pastelarias que necessitam de misturar ingredientes para massas ou cremes. Este utensílio de cozinha adapta-se perfeitamente a estabelecimentos de média dimensão, como pizzarias ou churrasqueiras, otimizando o tempo de preparação de molhos e marinadas em dias de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão e a ácidos alimentares, assegurando durabilidade e segurança alimentar, em conformidade com as exigências das cozinhas profissionais. A ausência de alças e a superfície lisa simplificam a limpeza, permitindo a sua

utilização contínua sem comprometer as normas de higiene e a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade aproximada deste caldeirão?

Embora não especificada, um caldeirão de 40cm de diâmetro e com uma altura de 20cm tem uma capacidade útil estimada superior a 20 litros, ideal para grandes preparações.

É adequado para cozinhas industriais com produção intensiva?

Sim, a robustez do aço inoxidável 18/10 e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha fiável para ambientes de alta exigência e utilização contínua.

O material em aço inoxidável é seguro para contacto alimentar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua inércia química, resistência à corrosão e por não libertar substâncias nocivas em contacto com alimentos, sendo totalmente seguro para uso profissional.

O design sem alças apresenta alguma desvantagem?

A ausência de alças pode requerer o uso de pegas ou panos térmicos para manusear o caldeirão quando quente. No entanto, simplifica a limpeza e economiza espaço de arrumação e na máquina de lavar loiça.

Pode ser utilizado em contacto direto com fontes de calor?

Este caldeirão é concebido para ser utilizado em placas de indução, gás ou vitrocerâmica. Para o uso direto em chama, ou em fornos, é recomendado verificar a compatibilidade específica com a fonte de calor.