

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



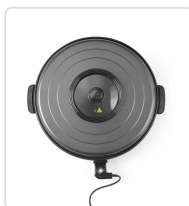
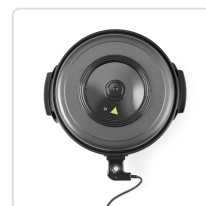
Hotelequip.pt

## Caçarola Elétrica Multifunções 400mm 1400W para Buffet e Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE239506	<b>Modelo:</b>	HE239506
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369239506

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE239506
<b>EAN</b>	8711369239506

## Descricao Resumida

Agilize a sua cozinha com esta caçarola elétrica multifunções de 1400W e 400mm. Ideal para fritar, assar e manter pratos quentes, assegura controlo térmico preciso.

## Descricao Completa

Agilize o serviço na sua cozinha com esta caçarola elétrica multifunções de 1400W e 400mm. Ideal para fritar, assar e manter pratos quentes, assegura controlo térmico preciso.

### Caçarola Party — Caçarola elétrica profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro Interno</b>	400 mm
<b>Altura Interna</b>	50 mm
<b>Potência</b>	1400 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Diâmetro Exterior</b>	Ø400 mm
<b>Altura Total</b>	190 mm
<b>Peso Líquido</b>	3.07 Kg
<b>Material</b>	Alumínio com revestimento antiaderente
<b>Características Adicionais</b>	Termóstato removível, Tapa com vidro transparente, Pegas com isolamento térmico

## Aplicações Profissionais

---

Para o proprietário de snack-bar ou roulote, esta caçarola elétrica é indispensável para a confeção rápida de fritos, sanduíches quentes ou para manter molhos e acompanhamentos à temperatura ideal durante o rush do almoço. Em restaurantes de cozinha tradicional, oferece flexibilidade para pequenas preparações ou como ponto de apoio no serviço de buffet, permitindo manter entradas ou guarnições quentes e prontas para servir.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A caçarola elétrica multifunções destaca-se pela sua adaptabilidade, permitindo uma transição fluida entre fritar, assar e a manutenção de temperatura. O revestimento antiaderente facilita a limpeza e previne que os alimentos se peguem, enquanto o termóstato removível assegura um controlo térmico exato e simplifica a arrumação. As pegas com isolamento térmico garantem segurança no manuseamento, crucial em ambientes de cozinha movimentados.

## Perguntas Frequentes

---

### Esta caçarola elétrica é adequada para fritar em imersão?

Sim, a caçarola elétrica foi concebida para fritar, incluindo em imersão, assar e manter alimentos quentes. O seu revestimento antiaderente e termóstato removível facilitam a regulação da temperatura para diversas preparações.

### Como se processa a limpeza do equipamento, especialmente com o revestimento antiaderente?

A limpeza é simplificada graças ao revestimento antiaderente. Após arrefecer, a caçarola pode ser lavada manualmente com água morna e detergente suave. O termóstato removível facilita a submersão segura da taça para uma higiene eficaz.

### Qual a temperatura máxima que a caçarola consegue atingir?

As informações detalhadas sobre a temperatura máxima específica não foram fornecidas. Contudo, o termóstato removível permite ajustar a temperatura para fritar e assar, indicando uma gama adequada para diversas necessidades de confeção.

?

### Posso utilizar este equipamento para manter sopas ou molhos quentes num buffet?

Sim, a caçarola elétrica é perfeitamente adequada para manter sopas, molhos, guarnições ou outros pratos quentes em serviço de buffet. As pegas com isolamento térmico e a tampa com vidro transparente contribuem para a eficiência e apresentação.

#### **Qual a durabilidade esperada do revestimento antiaderente em uso profissional?**

A durabilidade do revestimento antiaderente em uso profissional depende da frequência e tipo de utilização, bem como dos cuidados de limpeza. Recomenda-se evitar utensílios metálicos e produtos de limpeza abrasivos para prolongar a sua vida útil.