

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

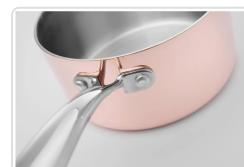
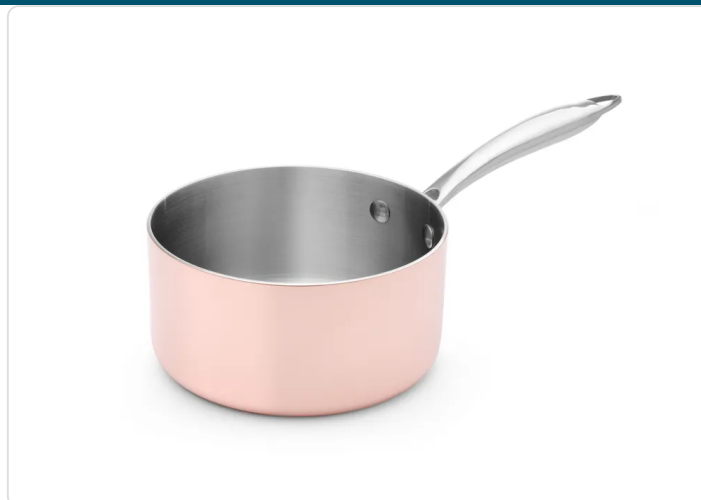
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.*

Caçarola Profissional 1,5L Ø160mm — Construção Multicamadas

Informacoes do Produto

SKU:	HE607053	Modelo:	HE607053
Marca:	HENDI	EAN:	8711369607053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE607053
EAN	8711369607053

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 1,5L e Ø160mm, com construção robusta de 3 camadas (aço inoxidável, alumínio, cobre) para aquecimento rápido e uniforme. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 1,5 litros e 160 mm de diâmetro é fabricada com uma construção robusta de três camadas, ideal para uma distribuição uniforme do calor em cozinhas exigentes.

Caçarola profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	1,5 L
Diâmetro	160 mm
Altura	80 mm
Construção	3 Camadas
Espessura Total	2,5 mm
Material Camada 1	Aço Inoxidável (0,4 mm)
Material Camada 2	Alumínio (1,5 mm)
Material Camada 3	Cobre (0,4 mm)
Tipo de Cabo	Rebitado

Peso Líquido

0,753 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para cozinhas profissionais com necessidades de confeitaria de pequenas porções, molhos, reduções ou guarnições. É ideal para tascas, snack-bares, cafés com cozinha, roulotes, food trucks, e restaurantes de bairro que procuram eficiência e durabilidade em utensílios de menor dimensão.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- Distribuição de calor superior e uniforme devido à construção multicamadas (aço inoxidável, alumínio, cobre).
- Durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Cabos rebitados que garantem segurança e um manuseamento firme e estável.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias em pequenas quantidades.
- Fácil limpeza e manutenção, otimizando a higiene na cozinha.

Qual a principal vantagem da construção de três camadas?

A construção de três camadas (aço inoxidável, alumínio, cobre) garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e rápida, evitando pontos quentes e otimizando a confeitaria dos alimentos.

Esta caçarola é adequada para todos os tipos de fogões?

A informação fornecida não especifica a compatibilidade com todos os tipos de fogões. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o seu equipamento de confeitaria antes da utilização.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Com a sua construção robusta de 2,5 mm de espessura e cabos rebitados, esta caçarola foi concebida para suportar o uso intensivo e as exigências diárias de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil.

»

Como devo limpar e manter a caçarola?

Para manter a caçarola em ótimas condições, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies.

Qual a capacidade útil desta caçarola?

Esta caçarola tem uma capacidade de 1,5 litros, sendo ideal para a preparação de molhos, pequenas porções, reduções ou para aquecer líquidos em cozinhas profissionais.