

# 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



## Caçarola Inox Profissional 1.5L - Ø16cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE838105	<b>Modelo:</b>	HE838105
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369838105

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE838105
<b>EAN</b>	8711369838105

### Descricao Resumida

Caçarola profissional em Inox 1.5L, Ø16cm. Fundo Sandwich compatível com indução e pega fria para segurança.

## Descricao Completa

Esta caçarola profissional, com 1.5L de capacidade e 16cm de diâmetro, é a escolha ideal para cozinhas que exigem performance e durabilidade. O seu design inteligente, com cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, e fundo tipo Sandwich encapsulado, combinam a distribuição uniforme de calor do alumínio com a resistência e compatibilidade com indução do aço. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere-lhe um aspeto profissional e elegante.

### caçarola inox profissional — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	1,5 Litros
<b>Diâmetro</b>	160 mm
<b>Altura</b>	75 mm
<b>Dimensões Globais (com alça)</b>	340x174x75mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de Fundo</b>	Sandwich encapsulado (Alumínio + Aço)
<b>Compatibilidade de Indução</b>	Sim
<b>Acabamento</b>	Acetinado exterior
<b>Peso Líquido</b>	0,49 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas profissionais que necessitam de utensílios robustos e eficientes para o dia-a-dia. A sua versatilidade permite a preparação de molhos, acompanhamentos ou pequenas porções, garantindo um cozimento homogéneo graças ao seu fundo difusor, compatível

com todas as fontes de calor, incluindo indução. O design ergonómico das pegas facilita o manuseamento durante o serviço contínuo.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade superior do aço inoxidável aliada à eficiência na transferência de calor do alumínio fazem desta caçarola uma peça indispensável. O cabo soldado multicamadas garante segurança e conforto, minimizando o risco de queimaduras. A facilidade de limpeza e manutenção, juntamente com a sua resistência à corrosão, asseguram uma longa vida útil, otimizando o investimento em equipamentos de cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **É esta caçarola adequada para fogões de indução?**

*Sim, o fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio com aço, foi concebido especificamente para garantir a compatibilidade com a cozedura por indução, assegurando uma distribuição de calor eficiente.*

### **Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste artigo?**

*Esta caçarola em aço inoxidável possui um acabamento acetinado que facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem à mão com detergente neutro para preservar as suas qualidades e prolongar a sua vida útil.*

### **A pega mantém-se fria durante a confeção?**

*Sim, as pegas em aço são projetadas com solda multiponto e um design oco que minimiza a transferência de calor, mantendo-as suficientemente frias para serem manuseadas com segurança durante a confeção.*

### **Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta caçarola?**

*A sua dimensão e capacidade tornam-na perfeita para confeitar molhos, reduzir líquidos, aquecer porções individuais, ou cozinhar acompanhamentos delicados. É uma peça versátil para diversas tarefas na cozinha profissional.*

### **Qual o material específico do fundo para garantir a distribuição de calor?**

*O fundo é construído com a tecnologia Sandwich, encapsulando uma camada de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável. Esta combinação assegura uma excelente condutividade térmica e retenção de calor, além de ser compatível com indução.*