

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 Inox Profissional 2,9L ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE838204	Modelo:	HE838204
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE838204
EAN	8711369838204

Descricao Resumida

Caçarola inox profissional 2,9L, ø200mm. Fundo Sandwich para indução. Cabo ergonómico que se mantém frio. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional merece o melhor em termos de durabilidade e eficiência. Esta caçarola, com 2,9 litros de capacidade e 200mm de diâmetro, foi concebida para resistir ao uso intensivo em restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. O seu design inteligente, com cabo ergonómico em aço inoxidável que se mantém frio ao toque e fundo tipo Sandwich encapsulado, garante uma distribuição de calor uniforme e controlada, essencial para preparações perfeitas, mesmo em serviços de grande volume. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere-lhe um aspeto profissional e facilita a limpeza, um aspeto crucial para manter os mais elevados padrões de higiene.

caçarola inox profissional — Características Técnicas

Capacidade	2,9 L
Diâmetro	200 mm
Dimensões (com cabos)	380 x 214 x 95 mm
Peso Líquido	0,77 kg
Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich
Cabo	Aço Inoxidável, oco, solda multicamadas, mantém-se frio
Acabamento	Acetinado exterior
Compatibilidade de Indução	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de molhos, guisados, sopas e outros pratos que requerem um controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta e o fundo Sandwich tornam-na perfeita para cozinhas

profissionais com altas exigências de desempenho e durabilidade, garantindo resultados consistentes durante o serviço contínuo em restaurantes, hotéis, cantinas e estabelecimentos de restauração rápida.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de materiais de alta qualidade – aço inoxidável e alumínio encapsulado – assegura uma durabilidade excepcional e uma eficiência energética superior em placas de indução. O design ergonómico do cabo, que minimiza a transferência de calor, aumenta a segurança e o conforto da equipa. Facilmente lavável e com um aspeto profissional, este utensílio de cozinha é uma mais-valia para qualquer cozinha profissional que procure aliar performance, longevidade e facilidade de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar esta caçarola após o uso profissional?

Para manter o acabamento acetinado e a higiene, lave a caçarola com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite o uso de esfregões metálicos ou produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Seque sempre bem após a lavagem para prevenir manchas de água.

Qual a vantagem do fundo "Sandwich" encapsulado?

O fundo "Sandwich" encapsulado combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a resistência e durabilidade do aço inoxidável. Esta construção garante uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a base, eliminando pontos quentes e prevenindo a deformação, o que é crucial para evitar que os alimentos cozam de forma irregular.

Esta caçarola é adequada para quais tipos de fogão em cozinhas profissionais?

Sim, devido ao seu fundo composto por aço inoxidável e alumínio, esta caçarola é totalmente compatível com todas as fontes de calor comuns em cozinhas profissionais, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução. A sua versatilidade torna-a um utensílio indispensável.

Qual a dimensão ideal desta caçarola para um restaurante com serviço contínuo?

Com 2,9 litros de capacidade e 200mm de diâmetro, esta caçarola é excelente para preparar porções médias de molhos, guarnições ou acompanhamentos. É ideal para cozinhas que servem entre 30 a 50 refeições por serviço, permitindo um controlo eficiente da confeção sem ocupar demasiado espaço na bancada.

O cabo pode aquecer demasiado durante a confeção prolongada?

O design do cabo em aço inoxidável, com a sua estrutura oca e soldadura multicamadas, foi especificamente concebido para minimizar a condução de calor. Embora possa aquecer em uso prolongado, foi testado para se manter significativamente mais frio ao toque do que um cabo sólido, permitindo um manuseamento mais seguro.