

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 Profissional Inox ø24cm - 4.9L

Informacoes do Produto

SKU:	HE838303	Modelo:	DROP IN
Marca:	HENDI	EAN:	8711369838303

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	DROP IN
EAN	8711369838303

Descricao Resumida

Caçarola profissional inox ø24cm, 4.9L. Fundo Sandwich compatível com indução. Cabo ergonómico que mantém a temperatura baixa.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional HENDI, com 4.9 litros de capacidade e um diâmetro de 24cm, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu cabo ergonómico em aço inoxidável, com solda multicamadas, permanece frio ao toque, garantindo segurança e conforto durante a utilização. O fundo encapsulado tipo "Sandwich" combina a excelente distribuição de calor do alumínio com a robustez e compatibilidade com indução do aço, assegurando um cozimento uniforme e controlo preciso da temperatura. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, mantendo a higiene na sua cozinha.

Caçarola Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura	110 mm
Capacidade	4.9 Litros
Material do Cabo	Aço Inoxidável
Material do Corpo	Aço Inoxidável com Fundo Sandwich Encapsulado
Tipo de Cozedura	Indução e Gás/Elétrico
Dimensões Totais (Aprox.)	420x254x110mm
Peso Líquido	1.12 kg

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio robusto para confeções diversas. A sua compatibilidade com diferentes fontes de calor, incluindo indução, torna-a extremamente versátil para a preparação

de molhos, sopas, guisados e outros pratos que requerem controlo térmico preciso. Ideal para o serviço contínuo em horários de pico, garantindo performance e fiabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável com fundo "Sandwich" garante uma transferência de calor otimizada, evitando pontos quentes e assegurando a cozedura uniforme dos alimentos, o que se traduz em pratos de maior qualidade e menos desperdício. O design pensado para o uso profissional, com pegas que minimizam a transferência de calor, eleva a segurança e a ergonomia na cozinha. A facilidade de limpeza, aliada à durabilidade do material, representa um excelente investimento a longo prazo para o seu estabelecimento, reduzindo custos de manutenção e substituição.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é segura para indução?

Sim, o fundo tipo "Sandwich" encapsulado combina aço inoxidável com alumínio, o que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor como gás e elétrico.

Como devo limpar e manter esta caçarola para prolongar a sua vida útil?

Para a manutenção, recomendamos a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar o acabamento acetinado. Seque bem após a lavagem para prevenir manchas de água.

Qual a dimensão mais adequada para uma equipa de 5 cozinheiros?

Com uma capacidade de 4.9 litros e diâmetro de 24cm, esta caçarola é ideal para preparar porções médias de molhos, guisados ou acompanhamentos. Para equipas maiores ou preparações em grande escala, considere modelos com maior capacidade.

O cabo soldado mantém-se frio durante a cozedura?

Sim, as pegas em aço inoxidável são soldadas multicamadas e concebidas para se manterem suficientemente frias ao toque durante o processo de cozedura, permitindo um manuseamento seguro sem a necessidade de panos ou luvas.

Qual a vantagem do fundo "Sandwich" encapsulado?

O fundo "Sandwich" combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade e a capacidade magnética do aço. Isto assegura uma distribuição de calor uniforme, previne deformações e permite a utilização em placas de indução, otimizando o desempenho e a eficiência energética.