

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

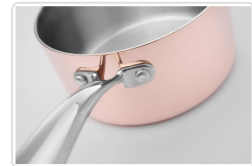


Caçarola 1,5L ?160mm com Cabo Inox para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE830055	Modelo:	HE830055
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830055

EAN

8711369830055

Descrição Resumida

Caçarola profissional de 1,5L e 160mm em aço inoxidável 18/10, com fundo de indução sem costura e cabo que se mantém frio. Ideal para todas as fontes de calor.

Descrição Completa

Esta caçarola de 1,5 litros e 160 mm de diâmetro é fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, apresentando um fundo de indução sem costura para uma distribuição térmica eficiente em qualquer fonte de calor.

Caçarola Profissional — Características Técnicas

Capacidade	1,5 L
Diâmetro	160 mm
Altura	75 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	342 x 178 x 88 mm
Peso Líquido	0,56 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Fundo	Indução sem costura (Aço inoxidável 18/0, Alumínio)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Cabo	Oco comprido em aço inoxidável, mantém-se frio

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para a confecção de molhos, reduções, pequenas porções de acompanhamentos ou aquecimento de líquidos em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas e food trucks. A sua versatilidade permite uma utilização

eficiente em qualquer tipo de estabelecimento que exija equipamento robusto e fiável para o dia a dia.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável 18/10 para longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Eficiência Térmica:** Fundo de indução sem costura garante aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.
- **Segurança e Conforto:** Cabo oco em aço inoxidável que se mantém frio ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e ergonómico.
- **Higiene:** Superfície lisa e materiais de alta qualidade facilitam a limpeza e manutenção.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo de indução sem costura, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a capacidade real desta caçarola?

A caçarola tem uma capacidade de 1,5 litros, ideal para pequenas preparações, molhos ou aquecimento de líquidos em cozinhas profissionais.

O cabo aquece durante a utilização?

Não, o cabo oco em aço inoxidável foi desenhado para se manter frio ao toque, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo durante a confeção.

Qual o material de fabrico da caçarola?

A caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com um fundo composto por aço inoxidável 18/0 e alumínio para otimizar a condução de calor.

É fácil de limpar e manter?

Sim, os materiais de alta qualidade e a superfície lisa do aço inoxidável tornam esta caçarola muito fácil de limpar e higienizar, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.