

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Caçarola Profissional 2,8L ?200mm – Fundo Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE830253	<b>Modelo:</b>	HE830253
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369830253

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE830253
<b>EAN</b>	8711369830253

## Descricao Resumida

Caçarola profissional de 2,8L e 200mm, ideal para cozinhas de produção. Fabricada em aço inoxidável com fundo de indução, compatível com todas as fontes de calor e cabo fresco.

## Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 2,8 litros e 200mm de diâmetro é fabricada com materiais de alta qualidade, incluindo aço inoxidável e alumínio, e possui um fundo de indução sem costura, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	2,8 L
<b>Diâmetro</b>	200 mm
<b>Altura</b>	90 mm
<b>Comprimento Total (com cabo)</b>	402 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,872 kg
<b>Materiais</b>	Aço Inoxidável 18/10, Aço Inoxidável 18/0, Alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
<b>Cabo</b>	Aço inoxidável oco, mantém-se fresco

### Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial para a cozinha profissional, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, cafés com serviço de refeições, snack-bares, bem como para operações de catering e hotéis que exigem equipamento robusto e eficiente para a confecção diária de molhos, sopas, guisados e outras preparações.

### Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricada com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, oferece excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costura garante um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, otimizando o consumo de energia e o tempo de confecção.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha.
- **Segurança e Conforto:** O cabo oco em aço inoxidável foi projetado para se manter fresco ao toque, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante a utilização intensiva.

#### **Qual a capacidade real desta caçarola?**

Esta caçarola tem uma capacidade útil de 2,8 litros, ideal para preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com placas de indução?**

Sim, esta caçarola possui um fundo de indução sem costura, garantindo total compatibilidade e desempenho otimizado em placas de indução.

#### **De que materiais é feita e qual a sua durabilidade?**

É fabricada em aço inoxidável 18/10 e 18/0, com alumínio no fundo, o que lhe confere alta durabilidade e resistência para o uso intensivo exigido em cozinhas profissionais.

#### **O cabo aquece durante a utilização?**

Não, o cabo é oco e feito de aço inoxidável, projetado especificamente para se manter fresco ao toque, mesmo durante longos períodos de confecção.

#### **Esta caçarola pode ser utilizada em que tipos de fogões?**

Pode ser utilizada em todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, graças ao seu fundo específico, também em placas de indução.