

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 Esmaltada para Paelha ø145mm x 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE622810	Modelo:	HE622810
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622810

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE622810
EAN	8711369622810

Descricao Resumida

Caçarola individual para paelha em aço laminado esmaltado de ø145mm. Perfeita para confeção e serviço direto à mesa em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta caçarola esmaltada de ø145mm oferece a robustez do aço laminado com um acabamento durável. O seu design de modelo fundo é perfeito para uma confeção uniforme, assegurando a qualidade que o Chef Executivo ou proprietário de restaurante espera para servir especialidades mediterrânicas em porções individuais.

caçarola paelha esmaltada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	190x145x40mm
Diâmetro	145mm
Altura	40mm
Peso Líquido	0,184kg
Material	Aço laminado esmaltado
Tipo	Modelo fundo

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou tasca que deseja introduzir pratos como paelhas ou arrozes de marisco em porções individuais, esta caçarola é uma solução económica e eficaz. Ideal para restaurantes de tapas que valorizam a apresentação autêntica e o controlo de porções, ou para empresas de catering que preparam refeições personalizadas em eventos. A sua dimensão facilita a gestão durante o rush do serviço, permitindo uma confeção ágil e um empratamento direto.

Caçarola Esmaltada — Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior do aço laminado esmaltado desta caçarola traduz-se numa maior longevidade, mesmo sob uso intensivo. O revestimento esmaltado não só contribui para uma distribuição de calor mais uniforme, crucial para evitar pontos quentes na confeção de paelhas, como também simplifica a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo da equipa de cozinha. A sua estética clássica de paelheira permite uma transição perfeita do fogão para o serviço de mesa, elevando a experiência do cliente sem comprometer a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

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

Para manter a integridade do esmalte, limpe a caçarola após cada uso com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite choques térmicos e utensílios metálicos que possam riscar a superfície, garantindo assim a sua durabilidade em ambientes profissionais.

Para que tipo de porções ou pratos é esta caçarola de Ø145mm mais indicada??

Com um diâmetro de 145mm e capacidade para uma porção, esta caçarola é ideal para servir paelhas, arroz ou guisados individuais. É perfeita para menus de degustação, tapas ou para qualquer estabelecimento que pretenda oferecer uma experiência gastronómica personalizada e bem apresentada.

Qual a vantagem do material em aço laminado esmaltado para a cozedura e apresentação??

O aço laminado esmaltado garante uma excelente condução e retenção de calor, resultando numa cozedura mais eficiente e uniforme dos alimentos. Além disso, o acabamento esmaltado confere um aspeto tradicional e apelativo, permitindo que a caçarola seja utilizada diretamente no serviço de mesa para uma apresentação rústica e autêntica.

É esta caçarola apropriada para ir diretamente do fogão para o serviço de mesa??

Sim, o design clássico e o acabamento desta caçarola tornam-na perfeitamente adequada para ser utilizada diretamente do fogão para o serviço de mesa. Isso minimiza a necessidade de transvasar alimentos, mantendo-os quentes por mais tempo e melhorando a eficiência e a apresentação do serviço no seu estabelecimento.

A que se refere o "modelo fundo" na descrição do produto??

O termo "modelo fundo" indica que a caçarola possui uma base mais profunda em comparação com as paelheiras mais rasas. Esta característica é vantajosa para reter mais líquidos e ingredientes, sendo ideal para a confeção de paelhas com maior humidade ou outros pratos que requerem mais caldo, proporcionando resultados mais suculentos.