

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Caçarola Ferro Fundido Esmaltado Preto 3,7L | Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE626870	Modelo:	626870
Marca:	HENDI	EAN:	8711369626870

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	626870
EAN	8711369626870

Descricao Resumida

Caçarola profissional de ferro fundido esmaltado preto 3,7L, ideal para cozedura lenta e retenção de calor. Compatível com indução, garante pratos suculentos e aromáticos.

Descricao Completa

Esta panela de ferro fundido esmaltado de 3,7 litros assegura uma distribuição de calor superior e uma retenção térmica prolongada, essenciais para uma cozedura lenta e eficiente. Concebida para resistir ao ritmo intenso de uma cozinha profissional, esta peça é perfeita para confeccionar pratos que exigem um controlo preciso da temperatura e a preservação máxima dos sabores e humidade, desde o 'mise en place' até ao serviço.

Caçarola ferro fundido esmaltado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Ferro Fundido Esmaltado
Cor	Preto
Capacidade	3,7 Litros
Dimensões (CxLxA)	317 x 240 x 105 mm
Diâmetro	230 mm
Peso Líquido	4,61 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução

Lavagem

Não adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que privilegia a cozedura de estufados, assados e guisados com resultados consistentes e ricos em sabor, esta caçarola é indispensável. É igualmente ideal para proprietários de restaurantes tradicionais, tascas ou cantinas que procuram durabilidade e versatilidade na preparação de ementas diárias, bem como para empresas de catering que necessitam de manter a temperatura dos alimentos durante o transporte e serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em ferro fundido de alta qualidade com um robusto revestimento esmaltado, esta caçarola oferece uma resistência excecional e uma longevidade superior, suportando o uso diário intensivo. A sua base otimizada permite compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, garantindo poupança energética e adaptabilidade. A tampa inovadora, com saliências internas, promove a auto-humectação, um processo que devolve o vapor condensado ao alimento, resultando em pratos sempre suculentos e aromáticos.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a manutenção e limpeza da caçarola de ferro fundido esmaltado??

Para preservar a durabilidade do esmalte, lave a caçarola à mão com água morna e detergente suave, evitando produtos abrasivos ou esfregões metálicos. Seque completamente após a lavagem para prevenir a formação de ferrugem no bordo não esmaltado e nunca a coloque na máquina de lavar loiça.

Esta caçarola é compatível com todas as fontes de calor numa cozinha profissional??

Sim, a caçarola de ferro fundido é concebida para ser utilizada em todas as fontes de calor, incluindo gás, elétricas, vitrocerâmicas e, crucially, placas de indução. Esta versatilidade torna-a um investimento prático para qualquer configuração de cozinha.

Qual o benefício da tampa com saliências internas para a qualidade dos cozinhados??

A tampa inteligentemente desenhada possui saliências no interior que recolhem e redirecionam o vapor condensado diretamente para o alimento. Este mecanismo de auto-humectação garante que os pratos, especialmente os de cozedura lenta, permaneçam consistentemente húmidos, tenros e com os seus aromas intensificados.

Esta caçarola de 3,7L é adequada para que tipo de serviço ou dimensão de negócio??

Com 3,7 litros de capacidade, esta caçarola é ideal para restaurantes de média dimensão, tascas ou cafés com serviço de almoço, onde se preparam porções para 4 a 6 pessoas. É perfeita para estufados do dia, arrozos ou acompanhamentos, otimizando a produção em cozinhas com volume moderado.

O revestimento esmaltado da caçarola ajuda a evitar a aderência dos alimentos??

Sim, o revestimento de esmalte de alta qualidade minimiza significativamente a aderência dos alimentos, tornando a cozedura mais agradável e a limpeza pós-serviço consideravelmente mais rápida e fácil. Isso contribui para uma maior eficiência na rotina da cozinha.