

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



Hotelequip.pt

Caçarola Antiaderente 4,3L Indução e Forno 250°C Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE611012	Modelo:	611012
Marca:	HENDI	EAN:	8711369611012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	611012
EAN	8711369611012

Descricao Resumida

Caçarola antiaderente de 4,3L em alumínio fundido, compatível com indução e forno até 250°C. Ideal para uso profissional intenso e limpeza fácil.

Descricao Completa

Para uma confecção eficiente e uma limpeza simplificada, esta caçarola de 4,3 litros é a solução robusta para o dinamismo das cozinhas profissionais. O seu revestimento em politetrafluoretileno (PTFE) garante resultados impecáveis sem aderência, enquanto a base de indução oferece versatilidade energética em qualquer fogão.

Caçarola antiaderente — Características Técnicas

Capacidade	4,3 L
Dimensões (CxL/DiâmetroxA)	425 x 332 x 70 mm (Comprimento c/ pega x Diâmetro x Altura Interna)
Diâmetro	332 mm
Material Principal	Alumínio Fundido
Outros Materiais	Pega em Aço Inoxidável
Revestimento	PTFE Antiaderente
Compatibilidade Fogão	Gás, Indução, Elétrico, Vitrocerâmico
Utilização em Forno	Sim, até 250°C (sem tampa)
Lavagem	Manual (Não apto para máquina de lavar loiça)

Peso Líquido	2,486 kg
Peso Bruto	2,83 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura agilizar a preparação de pratos de médio volume ou para o responsável de catering que necessita de fiabilidade em diferentes fontes de calor. Esta caçarola é ideal para snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e restaurantes de bairro que valorizam a durabilidade e a eficiência multifuncional no dia a dia, desde a cozedura ao forno.

Antiaderência e Durabilidade — Porquê Escolher Este Equipamento

Com uma construção em alumínio fundido de alta resistência e um revestimento antiaderente em PTFE, esta caçarola foi concebida para suportar o desgaste da utilização profissional contínua. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogão, incluindo indução, e a capacidade de ir ao forno até 250°C (sem tampa) otimizam a produtividade e flexibilidade na confeitaria, permitindo transitar facilmente entre o fogão e o forno para finalização de pratos ou guisados.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a vida útil do revestimento antiaderente desta caçarola??

Para preservar o revestimento de PTFE, utilize apenas utensílios de silicone, madeira ou plástico e evite esponjas abrasivas na lavagem. Uma lavagem manual cuidadosa com água morna e detergente suave prolonga significativamente a sua durabilidade, evitando a máquina de lavar loiça.

Esta caçarola pode ser utilizada em todos os tipos de fogão numa cozinha profissional??

Sim, a caçarola possui uma base de indução otimizada, tornando-a compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, crucialmente, de indução. Esta versatilidade é essencial para a flexibilidade operacional em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Qual a capacidade real da caçarola e para que tipo de preparações é mais adequada??

Com uma capacidade de 4,3 litros e um diâmetro de 332 mm, esta caçarola é ideal para preparar molhos, guisados, estufados e outras preparações de médio volume. É perfeita para porções generosas em restaurantes de menor dimensão ou como complemento em cozinhas com maior produção.

É seguro utilizar esta caçarola no forno e com que limitações??

Sim, a caçarola pode ser utilizada em forno até 250°C, o que a torna excelente para finalizar pratos ou mantê-los quentes. Contudo, é fundamental remover a tampa antes de a introduzir no forno, pois

esta não é concebida para suportar altas temperaturas.

Por que razão o alumínio fundido é vantajoso para uma caçarola profissional??

O alumínio fundido oferece uma distribuição de calor superior e uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção mais homogénea. A sua robustez confere resistência ao desgaste e deformação, características cruciais para o uso intensivo e a longevidade exigida em cozinhas profissionais.