

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Caçarola Baixa 24 cm Aço Inoxidável Vermelha com Tampa

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP490724R | Modelo: | P490724R |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661497749 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P490724R |
| EAN | 8421661497749 |

Descricao Resumida

Caçarola baixa de 24 cm em aço inoxidável 18/10, cor vermelha, com tampa. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa de 24 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece durabilidade e eficiência para a confeção diária em cozinhas profissionais. A sua cor vermelha vibrante adiciona um toque distintivo ao ambiente.

caçarola baixa inox 24cm — Caçarola baixa 24 cm Inox — Caçarola Baixa — Características Técnicas

| | |
|------------------------|---|
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Cor | Vermelho |
| Largura | 35 cm |
| Profundidade | 24 cm |
| Altura | 9.5 cm |
| Diâmetro | 24 cm |
| Capacidade | 3.9 L |
| Peso | 1.85 kg |
| Compatibilidade | Indução, gás, vitrocerâmica, eletricidade |
| Base | Encapsulada |
| Alças | Aço inoxidável fundido |

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas empresariais e cozinhas de hotelaria. Perfeita para estufar, brasear ou cozinhar a vapor pequenas porções, garantindo resultados consistentes e

eficientes.

Caçarola Baixa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longa vida útil. A base encapsulada permite um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confeção e a eficiência energética. As alças ergonómicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado. A tampa incluída retém o calor e a humidade, contribuindo para uma confeção mais rápida e succulenta. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece versatilidade máxima na cozinha.

Qual o material de fabrico desta caçarola?

Esta caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, a caçarola possui uma base encapsulada que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

Qual a capacidade e o diâmetro da caçarola?

A caçarola tem um diâmetro de 24 cm e uma capacidade de 3.9 litros, sendo adequada para a confeção de diversas preparações em porções médias.

As alças aquecem durante a confeção?

As alças são feitas de aço inoxidável fundido e são projetadas para um manuseamento confortável. Embora o aço inoxidável conduza calor, o design ergonómico e a distância do corpo da caçarola ajudam a mitigar o aquecimento excessivo em condições normais de uso. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção se necessário.

Como devo limpar e manter esta caçarola?

Para limpar a caçarola, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento. Após a lavagem, seque bem para evitar manchas de água.