

# 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 Alta Reta Inox 20cm 4L para Indução Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP202020	<b>Modelo:</b>	P202020
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661202206

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P202020
<b>EAN</b>	8421661202206

### Descricao Resumida

Caçarola alta reta de 20 cm de diâmetro e 4L, em aço inoxidável 18/10 com base sanduíche para indução. Ideal para cozinhas profissionais, durável e eficiente.

## Descricao Completa

Esta caçarola alta reta de 20 cm de diâmetro e 4 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, concebida para um desempenho superior em cozinhas profissionais e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Cazo Recto Alto Inox — Caçarola Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	20 cm
<b>Capacidade</b>	4 L
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Base</b>	Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio)
<b>Tipo de Pega</b>	Tubular, soldada
<b>Largura Total (com pega)</b>	38.6 cm
<b>Altura</b>	17.5 cm
<b>Peso</b>	1.06 kg

### Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 4 litros é adequada para preparar sopas, caldos, molhos, cozer legumes ou massas em porções médias, sendo um utensílio versátil para qualquer cozinha profissional.

### Caçarola Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Pega tubular soldada para manuseamento seguro e orifício para arrumação suspensa.

#### **Esta caçarola pode ser usada em placas de indução?**

Sim, esta caçarola possui uma base sanduíche que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricas.

#### **Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?**

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como a base sanduíche melhora o desempenho?**

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio entre camadas de aço inoxidável, garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, prevenindo pontos quentes e otimizando a confecção.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza rápida e eficiente, sendo adequada para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

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

Esta caçarola alta reta tem uma capacidade de 4 litros, ideal para preparar quantidades médias de alimentos em cozinhas profissionais.