

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Alta Inox 45cm Indução | 44.5L Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216045	Modelo:	P216045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216456

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216045
EAN	8421661216456

Descricao Resumida

Caçarola alta profissional em aço inox 18/10, 45cm de diâmetro e 44.5L para indução, ideal para grandes volumes e uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Concebida para a produção intensiva, esta caçarola alta em aço inoxidável 18/10 e 45 cm de diâmetro, com base em "sanduíche" para indução, assegura a confeção eficiente de grandes volumes de sopas, molhos e guisados, mantendo a qualidade e o sabor, mesmo no pico do serviço.

Caçarola Inox Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	45 cm
Capacidade	44.5 Litros
Largura	62 cm
Profundidade	47 cm
Altura	29 cm
Peso	7.35 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere a cozinha de um hotel com serviço de buffet contínuo ou uma cantina empresarial de grande volume, esta caçarola é essencial. Garante a preparação de bases para ementas diárias, como caldos ricos e molhos complexos, ou grandes quantidades de guisados

tradicionais para restaurantes de cozinha portuguesa, otimizando o *mise en place* e o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta caçarola de 44.5L destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, que oferece resistência superior à corrosão e facilita a higiene, crucial para as normas HACCP. A base em sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição uniforme do calor em todas as fontes, incluindo indução, traduzindo-se em poupança energética e resultados de confeção consistentes. O acabamento acetinado disfarça o desgaste diário, mantendo um aspeto profissional por mais tempo.

Perguntas Frequentes

É compatível com todos os tipos de fogões profissionais?

Sim, esta caçarola foi concebida para ser totalmente compatível com fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, oferecendo máxima versatilidade em qualquer cozinha profissional.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, resistente à corrosão e à oxidação, ideal para ambientes de cozinha exigentes. Garante durabilidade excecional, higiene superior e é fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar.

Como a base em "sanduíche" melhora o desempenho?

A base em "sanduíche" integra um núcleo de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável. Esta construção permite um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, eliminando pontos quentes e garantindo uma confeção homogénea dos alimentos.

É certificada para uso profissional?

Sim, esta caçarola possui certificação NSF, o que atesta a sua conformidade com os rigorosos padrões internacionais de segurança, qualidade e higiene para equipamentos de restauração. É uma garantia de confiança para a sua cozinha. ?

Que tipo de alimentos posso preparar com esta capacidade?

?

Com uma capacidade de 44.5 litros, é ideal para a preparação de grandes lotes de caldos de carne ou legumes, sopas, estufados, molhos volumosos, ou até mesmo para cozer massas e vegetais para um serviço de catering ou uma cozinha industrial.