

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 Baixa Inox 16 cm 1.5 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217016	Modelo:	P217016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217016
EAN	8421661217163

Descricao Resumida

Caçarola baixa profissional de 16 cm de diâmetro e 1.5 L, em aço inoxidável 18/10. Fundo sanduíche para indução, gás, vitrocerâmica e elétrico. Ideal para cozinhas

exigentes.

Descricao Completa

Esta caçarola baixa profissional de 16 cm de diâmetro e 1.5 L de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar lentamente e alourar em ambientes de cozinha exigentes.

Caçarola Inox-Pro Ø16cm — Caçarola baixa Inox-Pro 16cm — Caçarola Baixa Inox — Caçarola Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	16 cm
Capacidade	1.5 L
Altura	8.6 cm
Largura (com pegas)	28 cm
Profundidade (com pegas)	18 cm
Peso	0.72 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sanduiche com núcleo de alumínio

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma solução robusta para cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como snack-bares, tascas, roulotes, cafés com cozinha, e restaurantes de bairro. É ideal para preparar molhos, reduções, guisados em pequenas porções ou para alourar ingredientes.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

Construção em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão. Fundo sanduíche com núcleo de alumínio que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção. Compatibilidade total com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricos. O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e ajudam a disfarçar sinais de uso.

Qual o material e a durabilidade desta caçarola?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta caçarola pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com fogões de indução, além de ser adequada para gás, vitrocerâmica e elétricos, graças ao seu fundo sanduíche.

Qual a capacidade e o diâmetro da caçarola?

A caçarola tem um diâmetro de 16 cm e uma capacidade de 1.5 litros, sendo ideal para preparações de pequeno volume.

Como é que o fundo sanduíche contribui para a confeção?

O fundo sanduíche com núcleo de alumínio permite um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, o que é crucial para evitar pontos quentes e garantir uma cozedura eficiente.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do exterior facilitam a limpeza e manutenção, tornando-a prática para o dia a dia da cozinha profissional.