

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

Caldeirão Fundo Plano Aço Inoxidável 25L - 50cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP307050	Modelo:	P307050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661307505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P307050
EAN	8421661307505

Descricao Resumida

Caldeirão profissional de fundo plano em aço inoxidável 18/10, com 25 litros de capacidade e 50 cm de diâmetro. Ideal para misturar, bater e confeccionar alimentos.

Descricao Completa

Este caldeirão de fundo plano em aço inoxidável 18/10, com 25 litros de capacidade e 50 cm de diâmetro, é uma peça essencial para a preparação e confeção em cozinhas profissionais.

Caldeirão — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	25 L
Diâmetro	500 mm
Altura	200 mm
Peso	2.25 kg
Tipo de Fundo	Plano
Pegas	2, tipo asa

Aplicações Profissionais

Este caldeirão é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e durabilidade. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com secção de confeção, serviços de catering, hotéis e churrasqueiras, onde a preparação de grandes volumes de alimentos é uma constante.

Caldeirão — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Fundo plano que garante estabilidade e evita derrames acidentais durante a utilização.
- Design versátil, adequado para misturar, bater, marinar e confeccionar uma vasta gama de alimentos.
- Duas pegas tipo asa que oferecem um agarre seguro e confortável para transporte.
- Interior liso que facilita a limpeza rápida e eficiente, otimizando o tempo de trabalho.

Qual o material deste caldeirão e a sua durabilidade?

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

?

Para que tipo de tarefas é este caldeirão mais adequado?

?

Com o seu fundo plano e laterais altas, é ideal para uma vasta gama de tarefas, incluindo misturar, bater, marinar ingredientes, e confeccionar grandes volumes de sopas, molhos ou guisados.

As pegas são seguras e confortáveis para o transporte?

Sim, o caldeirão possui duas pegas robustas tipo asa, concebidas para proporcionar um agarre firme e confortável, facilitando o transporte seguro mesmo quando cheio.

Quais são as dimensões e capacidade exatas deste caldeirão?

Este caldeirão tem um diâmetro de 500 mm, uma altura de 200 mm e uma capacidade generosa de 25 litros, adequado para produções de médio a grande volume.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.