

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Tacho Reto 16 cm Inox 18/10 Laranja para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490016N	Modelo:	P490016N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661492164

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490016N
EAN	8421661492164
Cor	Laranja
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho reto profissional de 16 cm de diâmetro e 1.5 L, em aço inoxidável 18/10. Base encapsulada para aquecimento uniforme, compatível com indução e gás. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este tacho reto de 16 cm de diâmetro e 1.5 L de capacidade, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta para a confeitaria diária em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência.

caçarola reta 16cm — Caçarola 16cm — Tacho Reto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Largura	34.8 cm
Profundidade	16 cm
Altura	7.5 cm
Diâmetro	16 cm
Capacidade	1.5 L
Peso	0.64 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico

Tacho Reto — Aplicações Profissionais

Este tacho de 16 cm é ideal para a preparação de molhos, reduções, pequenas porções de acompanhamentos ou aquecimento de líquidos em diversos estabelecimentos. É uma peça versátil para cozinhas de snack-bares, cafés com serviço de refeições, restaurantes de bairro, cantinas, roulotes e food trucks que necessitam de utensílios compactos e eficientes.

Tacho Reto — Principais Vantagens

- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confeção.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, para máxima flexibilidade.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, que proporcionam um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga do utilizador.
- Tampa incluída que retém eficazmente o calor e a condensação, contribuindo para uma confeção mais eficiente e resultados superiores.
- Design funcional das pegas que permite apoiar a tampa de forma prática, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho.