

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 de Saltear Multicamadas 6.1L Ø32.1cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49428	Modelo:	49428
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661783538

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49428
EAN	8421661783538
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Material

Inox

Descrição Resumida

Tacho de saltear multicamadas de 6.1L e Ø32.1cm, ideal para cozinhas profissionais. Distribuição de calor uniforme, compatível com gás, elétrico e indução. Fácil de limpar.

Descrição Completa

Este tacho de saltear multicamadas de 6.1 litros e 32.1 cm de diâmetro é uma solução versátil para confeção e serviço em cozinhas profissionais. O seu design robusto permite uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com diversas fontes de aquecimento.

Caçarola de saltear — Caçarola Profissional — Tacho de Saltear — Características Técnicas

Material	Multicamadas (Aço Inoxidável 18/8 e Alumínio 3004)
Cor	Metálico
Diâmetro	32.1 cm
Altura	9.2 cm
Capacidade	6.1 L
Compatibilidade	Gás, Elétrico, Indução
Acabamento	Acetinado (interior e exterior)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua versatilidade permite a confeção de pratos variados, desde salteados rápidos a estufados, e o seu design elegante é adequado para buffets e prateleiras aquecidas.

Tacho de Saltear — Principais Vantagens

- Distribuição de calor uniforme e eficiente em toda a superfície, graças ao núcleo de alumínio 3004.
- Interior em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, fácil de limpar e que não altera o sabor ou a cor dos alimentos.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade.
- Design profissional com acabamento acetinado, adequado para servir diretamente em buffets ou prateleiras aquecidas.
- Pegas ergonómicas que facilitam o manuseamento seguro e a remoção de tabuleiros.