

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Baixo Inox 10L Ø32cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP201032	Modelo:	P201032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661201322

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P201032
EAN	8421661201322
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho reto baixo de 10 litros em aço inoxidável 18/10, com Ø32cm e base sanduíche. Garante aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Este tacho reto baixo de 10 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10, apresenta uma base sanduíche que garante aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor. É compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caço Reto Inox-Pro 32cm — Caçarola Inox-Pro — cazo reto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro (Ø)	32 cm
Capacidade	10 L
Largura Total (com pegas)	68.9 cm
Altura	21.8 cm
Peso	3.03 kg
Tipo de Base	Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio)
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. Ideal para a confeção de sopas, caldos, molhos, estufados e outros pratos que exijam aquecimento controlado e uniforme. A sua versatilidade torna-o adequado para hotéis, serviços de catering e até food trucks com elevada produção.

Tacho Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento excepcionalmente rápido e distribuição de calor homogênea.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico, oferecendo máxima flexibilidade.
- Pegas tubulares soldadas e pega auxiliar para manuseamento seguro e confortável, mesmo quando cheio.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção diária.

Qual a capacidade deste tacho?

Este tacho reto baixo tem uma capacidade generosa de 10 litros, ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, este tacho é totalmente compatível com placas de indução, além de fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, graças à sua base sanduíche.

Como se limpa este tacho?

O interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 permitem uma limpeza rápida e fácil, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Este tacho é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e com certificação NSF, foi projetado para suportar as exigências do uso diário e intensivo em ambientes de cozinha profissional.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas tubulares soldadas são projetadas para minimizar a transferência de calor, mas é sempre recomendado o uso de luvas de proteção térmica, especialmente em fogões a gás ou elétricos.