

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 rápido
ao produto



Tacho Bombeado Multi-Ply 24 cm 3L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP234024	Modelo:	P234024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661234245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P234024
EAN	8421661234245
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho bombeado Multi-Ply de 24 cm de diâmetro e 3L, ideal para todas as fontes de calor, incluindo indução. Garante distribuição de calor uniforme e durabilidade.

Descricao Completa

Este tacho bombeado de 24 cm de diâmetro e 3 litros de capacidade é construído com tecnologia Multi-Ply, combinando aço inoxidável e alumínio para uma distribuição de calor superior e desempenho eficiente em qualquer fonte de calor.

Caçarola Bombeada 24cm Multi-Ply — Tacho Bombeado — Características Técnicas

Material	Multi-Ply (Aço Inoxidável e Alumínio)
Cor	Metálico
Diâmetro	24 cm
Capacidade	3 L
Largura Total (com pega)	47 cm
Altura	10 cm
Peso	1.2 kg
Compatibilidade	Gás, Eletricidade, Vitrocerâmica, Indução

Aplicações Profissionais

Este tacho é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hotéis. A sua versatilidade permite a utilização em qualquer tipo de fogão, sendo perfeito para preparar molhos, sopas, guisados e outras preparações que requerem aquecimento uniforme e controlo de temperatura.

Tacho Multi-Ply — Principais Vantagens

- Distribuição de Calor Otimizada:** A construção Multi-Ply com núcleo de alumínio garante um aquecimento rápido e uniforme, evitando pontos quentes e a queima dos alimentos.

- **Durabilidade Superior:** O corpo em aço inoxidável confere resistência e longevidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, oferece flexibilidade para qualquer tipo de cozinha.
- **Design Funcional:** O formato bombeado facilita a agitação com colheres ou varas de arames, e a pega ergonômica permite um manuseamento seguro.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene na cozinha.

Qual a principal vantagem da construção Multi-Ply?

A construção Multi-Ply, que combina aço inoxidável e alumínio, permite uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, aquecendo não só a base mas também as paredes do tacho, o que previne pontos quentes e melhora a eficiência na confeção.

Este tacho pode ser utilizado em fogões de indução?

Sim, este tacho bombeado é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, eletricidade e vitrocerâmica, oferecendo máxima versatilidade para a sua cozinha profissional.

Qual a capacidade e diâmetro deste tacho?

Este tacho tem um diâmetro de 24 cm e uma capacidade de 3 litros, sendo adequado para preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

Como o formato bombeado beneficia a confeção?

O design arredondado do tacho bombeado facilita a agitação contínua com utensílios, permitindo que os alimentos se movam livremente e reduzindo o risco de aderência ou queima no fundo e nos cantos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso em aço inoxidável deste tacho foi concebido para uma limpeza rápida e fácil, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.