

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



Hotelequip.pt

Tacho Francês Inox 28 cm 8.6 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200028	Modelo:	P200028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661200288

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200028
EAN	8421661200288
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho francês profissional de 28 cm em aço inoxidável 18/10, com 8.6 L de capacidade. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este tacho francês de 28 cm, fabricado em aço inoxidável 18/10, foi concebido para um desempenho superior em cozinhas profissionais. A sua base sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com indução.

Caçarola tipo Francês — Cazo Francês Inox-Pro — Tacho Francês — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total (com pega)	54.7 cm
Diâmetro	28 cm
Altura	23.2 cm
Capacidade	8.6 L
Peso	2.36 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Construção da Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Tipo de Pega	Tubular, soldada

Aplicações Profissionais

Este tacho de 8.6 litros é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas escolares

e empresariais, serviços de catering e churrasqueiras que necessitem de preparar grandes quantidades de sopas, caldos, molhos, estufados ou outros pratos que exijam cozedura prolongada e uniforme.

Tacho Francês — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece resistência excecional ao desgaste e corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- ****Eficiência Térmica:**** A base sanduíche com núcleo de alumínio proporciona um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, otimizando o processo de confeção.
- ****Versatilidade de Uso:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrica e vitrocerâmica, adapta-se a qualquer tipo de cozinha profissional.
- ****Fácil Higienização:**** O interior liso do tacho facilita a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene.
- ****Design Funcional:**** O acabamento acetinado disfarça os sinais de uso, e a pega tubular soldada oferece segurança e um manuseamento confortável.

Qual a compatibilidade deste tacho com as diferentes fontes de calor?

Este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, vitrocerâmica, elétrica e, especialmente, indução, graças à sua base sanduíche otimizada.

De que material é feito o tacho e qual a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão e longevidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se processa a limpeza e manutenção deste tacho?

O interior liso do tacho facilita a limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente suave ou em máquina de lavar louça profissional, sem comprometer o acabamento.

Qual a capacidade real deste tacho para produção em cozinha profissional?

Com uma capacidade de 8.6 litros e 28 cm de diâmetro, é ideal para preparar grandes volumes de sopas, molhos, estufados ou outros pratos em cozinhas de restaurantes e cantinas.

?

O cabo do tacho oferece segurança e ergonomia?

?

Sim, o cabo tubular robusto é soldado ao corpo do tacho para uma ligação segura e fiável. O seu design permite um manuseamento firme e confortável durante a utilização.