

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 Cónico Inox 18cm para Indução 1.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP214018	Modelo:	P214018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661214186

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P214018
EAN	8421661214186
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho cónico profissional em aço inoxidável 18/10, 18cm de diâmetro e 1.2L. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme. Pega soldada, acabamento acetinado.

Descricao Completa

Este tacho cónico em aço inoxidável 18/10 com 18 cm de diâmetro e 1.2 litros de capacidade é ideal para a preparação de molhos delicados e reduções em cozinhas profissionais, garantindo aquecimento rápido e uniforme.

Caçarola cónica Inox-Pro 18cm — Tacho Cónico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	18 cm
Capacidade	1.2 L
Largura (com pega)	37.3 cm
Profundidade	18 cm
Altura	8.2 cm
Peso	0.63 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Base	Tipo sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular, soldada, com orifício para pendurar
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este tacho cónico é uma ferramenta essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. A sua forma facilita a evaporação rápida, tornando-o ideal para a preparação de molhos finos, reduções, xaropes e outras preparações delicadas que exigem controlo preciso da temperatura e consistência.

Tacho Cónico — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Uniforme:** A base tipo sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor eficiente e homogénea.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável 18/10, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso do tacho facilita a limpeza e manutenção, essencial para a higiene profissional.
- **Armazenamento Eficiente:** A pega tubular soldada inclui um orifício que permite pendurar o tacho, otimizando o espaço na cozinha.