

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



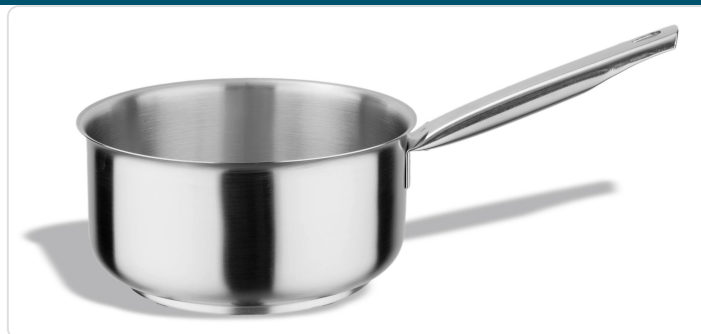
Hotelequip.pt

Tacho tipo Francês Aço Inoxidável 20cm 3.1L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200020	Modelo:	P200020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661200202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200020
EAN	8421661200202
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional em aço inoxidável 18/10 com 20 cm de diâmetro e 3.1 L de capacidade. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Descricao Completa

Este tacho profissional em aço inoxidável 18/10, com 20 cm de diâmetro e 3.1 litros de capacidade, é ideal para cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e desempenho superior em qualquer tipo de placa de confeitão.

Caçarola Francesa Inox — Caçarola Francesa — cazo francês inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	20 cm
Capacidade	3.1 L
Comprimento Total (com asa)	38.8 cm
Altura	15.7 cm
Peso	0.95 kg
Material	Aço Inoxidável 18/10
Acabamento	Acetinado
Compatibilidade Placas	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Construção da Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Conexão da Asa	Soldada

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua versatilidade torna-o ideal para a

confeção de molhos, sopas, guisados, ou para cozer e branquear vegetais em grandes volumes, adaptando-se perfeitamente às necessidades de hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção e food trucks.

Tacho Profissional — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo diário.
- ****Aquecimento Otimizado:**** A base sanduíche com núcleo de alumínio garante uma distribuição de calor excecionalmente rápida e uniforme, evitando pontos quentes.
- ****Versatilidade Energética:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- ****Manuseamento Seguro:**** A asa tubular robusta é soldada ao corpo, proporcionando uma pega firme e segura, mesmo com o tacho cheio.
- ****Fácil Limpeza e Manutenção:**** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e ajudam a disfarçar os sinais de desgaste, mantendo a aparência profissional.

Este tacho é compatível com que tipos de placas de confeção?

Este tacho é universalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.

Qual o material e a durabilidade esperada?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de grau profissional, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e higiene, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

Como é a distribuição de calor neste tacho?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio encapsulado em aço inoxidável, assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme por toda a superfície.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

?

A asa é resistente para uso profissional?

A asa tubular é soldada ao corpo do tacho, garantindo uma conexão extremamente robusta e fiável, projetada para suportar o manuseamento constante e o peso dos alimentos em cozinhas profissionais.