

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 Cónico Aço Inox 16 cm 1L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP214016	Modelo:	P214016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661214162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P214016
EAN	8421661214162
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho cónico profissional em aço inoxidável 18/10, 16 cm de diâmetro e 1L de capacidade. Ideal para indução e outras fontes de calor, com base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

O tacho cónico profissional em aço inoxidável 18/10, com 16 cm de diâmetro e 1L de capacidade, é uma ferramenta essencial para a confeção de molhos finos e preparações delicadas, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme.

caçarola cónica 16cm — Caçarola Cónica Inox — Tacho Cónico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	16 cm
Capacidade	1 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Acabamento	Acetinado
Tipo de Cabo	Tubular, soldado
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Largura	332 mm
Profundidade	160 mm
Altura	70 mm
Peso	0.53 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho cónico é ideal para cozinhas profissionais que exigem precisão na confeção de molhos, reduções e outras preparações delicadas. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, pastelarias com confeção, e estabelecimentos de catering que valorizam a qualidade dos seus utensílios. A sua versatilidade permite o uso em qualquer tipo de fogão, desde as cozinhas mais modernas com indução até às mais clássicas com gás ou elétrico.

Tacho Cónico — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e distribuição uniforme de calor devido à base sanduíche com alumínio.
- Forma cónica que facilita a evaporação, ideal para a concentração de sabores em molhos.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás e elétricos.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da aparência profissional.

Este tacho é compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho cónico possui uma base sanduíche com núcleo de alumínio que o torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a vantagem da forma cónica para a confeção?

A forma cónica do tacho permite uma maior superfície de evaporação, o que é ideal para a redução de molhos e a concentração de sabores, resultando em preparações mais ricas e consistentes.

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

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste tacho?

O interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo o seu acabamento acetinado.

O cabo do tacho permite pendurar para arrumação?

Sim, o cabo tubular soldado possui um orifício na extremidade, permitindo um armazenamento suspenso prático e otimizando o espaço na sua cozinha profissional.