

# 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



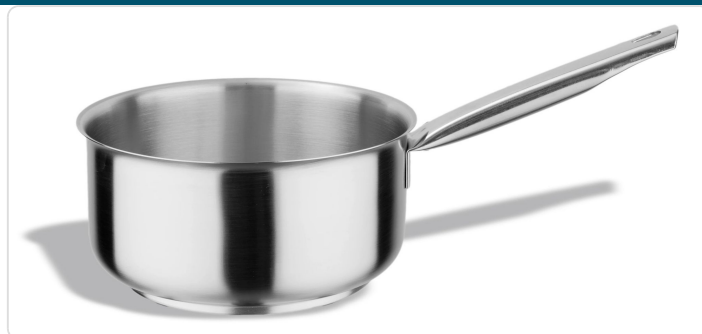
Hotelequip.pt

## Tacho Fundo Profissional 24 cm Inox 5.4L para Indução

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP200024 | Modelo: | P200024       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661200240 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P200024       |
| EAN            | 8421661200240 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |
| Material       | Inox          |
| Cor            | Metálico      |

### Descricao Resumida

Tacho fundo profissional de 24 cm de diâmetro e 5.4L, em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Base sanduíche para indução e distribuição uniforme de calor. Pega soldada.

### Descricao Completa

Este tacho fundo profissional de 24 cm de diâmetro e 5.4 litros de capacidade é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Caçarola Francesa Inox-Pro 24cm — Caço francês indução — Tacho Fundo — Características Técnicas

|                          |                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------|
| Material                 | Aço inoxidável 18/10                               |
| Cor                      | Metálico                                           |
| Diâmetro                 | 24 cm                                              |
| Altura                   | 19.3 cm                                            |
| Largura Total (com pega) | 45.8 cm                                            |
| Capacidade               | 5.4 L                                              |
| Peso                     | 1.53 kg                                            |
| Compatibilidade          | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico              |
| Base                     | Sanduíche de aço inoxidável com núcleo de alumínio |
| Acabamento               | Acetinado                                          |
| Pega                     | Tubular, soldada, com furo para pendurar           |

### Aplicações Profissionais

Este tacho fundo é uma ferramenta essencial para a confeção de molhos, sopas, caldos e guisados em diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa,

pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 5.4 litros torna-o versátil para produções de médio volume, adequado para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitem de um equipamento robusto e eficiente.

## Tacho Fundo — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longevidade, mesmo sob uso intensivo.
- **\*\*Distribuição de Calor Otimizada:\*\*** A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes.
- **\*\*Versatilidade Energética:\*\*** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- **\*\*Limpeza Simplificada:\*\*** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e manutenção diária.
- **\*\*Manuseamento Seguro:\*\*** A pega tubular soldada oferece um manuseamento firme e seguro, com um furo para arrumação suspensa.

### Este tacho é compatível com que tipos de fontes de calor?

Este tacho é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha profissional.

### Qual o material e a durabilidade esperada?

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

### É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficiente após cada utilização.

### Como é a distribuição de calor neste tacho?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio encapsulado entre camadas de aço inoxidável, garante um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície do tacho.

**A pega é resistente para uso profissional?**

Sim, a pega tubular é robusta e possui uma ligação soldada fiável ao corpo do tacho, garantindo segurança e durabilidade para o manuseamento frequente em cozinhas profissionais.