

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 Baixo Aço Inoxidável 19.5L - 40cm Diâmetro para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217040	Modelo:	P217040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217040
EAN	8421661217408
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo profissional em aço inoxidável 18/10 com 19.5L de capacidade e 40cm de diâmetro. Base sanduíche para distribuição uniforme de calor e compatível com indução.

Descricao Completa

Este tacho baixo profissional de 19.5 litros e 40 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta exigência e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa Indução 40cm — Tacho Baixo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Capacidade	19.5 L
Altura	14.5 cm
Largura Total (com pegas)	57.7 cm
Profundidade Total (com pegas)	42.5 cm
Peso	5.1 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e estabelecimentos de catering que necessitam de um recipiente robusto para confeitão de grandes volumes de estufados, molhos, sopas ou braseados. A sua capacidade e compatibilidade com indução tornam-no versátil para qualquer cozinha profissional, desde snack-bares a cozinhas industriais.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, evitando pontos quentes.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- Design com pegas robustas para um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando o tacho está cheio.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção, otimizando a higiene na cozinha.

Este tacho é compatível com que tipo de fogões?

Este tacho baixo é universalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, graças à sua base sanduíche.

Qual a capacidade e o diâmetro deste tacho?

O tacho possui uma capacidade de 19.5 litros e um diâmetro de 40 cm, sendo ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

De que material é feito e quais as vantagens?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que garante excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Como a base sanduíche melhora a cozedura?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio, permite um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excecionalmente uniforme por toda a superfície do tacho, prevenindo que os alimentos se queimem em pontos específicos e otimizando a confeção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 facilitam significativamente a limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água quente, ou

em máquina de lavar louça industrial.