

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Alto Tricapa 15.1L Indução para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ77522	Modelo:	77522
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661467957

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	77522
EAN	8421661467957
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho alto de 15.1L com corpo tricapa para cozinhas profissionais. Garante aquecimento uniforme e é compatível com indução. Pegas ergonómicas e rebitadas.

Descricao Completa

Este tacho alto de 15.1 litros, com corpo tricapa, foi concebido para uma distribuição de calor superior e uniforme, essencial na confeção de caldos, sopas e molhos em grandes volumes. A sua construção robusta garante durabilidade e eficiência em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Corpo Tricapa (Multi-Ply)
Cor	Metálico
Capacidade	15.1 L
Diâmetro	32.4 cm
Altura	21.9 cm
Largura Total (com pegas)	40.5 cm
Espessura do Corpo	0.3 cm

Aplicações Profissionais

Este tacho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade de 15.1L é perfeita para a preparação de grandes quantidades de caldos base, sopas substanciais, molhos e guisados, otimizando a produção diária em cozinhas com elevado volume de trabalho.

Tacho Tricapa — Principais Vantagens

O corpo tricapa assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção consistente. A sua compatibilidade com placas de indução oferece versatilidade, enquanto as pegas ergonómicas e rebitadas proporcionam segurança e conforto no manuseamento, mesmo quando o tacho está cheio.

Qual a vantagem do corpo tricapa neste tacho?

O corpo tricapa (multi-ply) garante uma distribuição de calor superior e uniforme por toda a superfície do tacho, eliminando pontos quentes e otimizando a eficiência energética. Isto resulta numa confeção mais homogénea e na prevenção de alimentos queimados.

Este tacho é compatível com placas de indução?

Sim, este tacho alto com corpo tricapa é totalmente compatível com placas de indução, além de funcionar eficientemente em outras fontes de calor como gás, elétrico e vitrocerâmica, oferecendo grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Para que tipo de preparações é ideal a capacidade de 15.1L?

Com uma capacidade de 15.1 litros, este tacho é ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, fundos, sopas, estufados, molhos e massas. É uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que necessitam de preparar refeições para um número considerável de clientes.

As pegas são seguras para uso intensivo?

Sim, as pegas deste tacho são desenhadas para uso profissional intensivo. São ergonómicas para um manuseamento confortável e estão firmemente rebitadas ao corpo do tacho, garantindo uma ligação segura e duradoura, mesmo com o peso de grandes volumes de alimentos.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste tacho?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este tacho é fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar o acabamento.