

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 Alto Inox 28 cm 10.2L para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP202028	Modelo:	P202028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661202282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P202028
EAN	8421661202282
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em aço inoxidável 18/10, com 28 cm de diâmetro e 10.2 L de capacidade. Base sanduíche para indução e distribuição uniforme de calor.

Descricao Completa

Este tacho alto profissional, com 28 cm de diâmetro e 10.2 litros de capacidade, é fabricado em aço inoxidável 18/10 e possui uma base sanduíche otimizada para indução, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme.

Tacho Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	28 cm
Capacidade	10.2 L
Altura	25.1 cm
Peso	2.52 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche (aço inox com núcleo de alumínio)
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular soldada com furo para pendurar

Aplicações Profissionais

Este tacho é ideal para cozinhas profissionais com alta demanda, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade de 10.2 litros permite a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, estufados e molhos, sendo também adequado para pastelarias com confeção e churrasqueiras que necessitem de cozedura auxiliar.

Tacho Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição térmica homogênea.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da higiene.
- Pega tubular soldada para manuseamento seguro e furo para arrumação suspensa.

Este tacho é adequado para cozinhas de alta produção?

Sim, com 10.2 litros de capacidade e construção robusta em aço inoxidável, é ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais com grande volume de trabalho.

Qual a vantagem da base sanduíche?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio entre camadas de aço inoxidável, permite um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor mais uniforme, prevenindo pontos quentes e otimizando a confeção.

Posso usar este tacho em placas de indução?

Sim, este tacho foi concebido para ser totalmente compatível com placas de indução, além de funcionar perfeitamente em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Como é a limpeza e manutenção deste tacho?

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

A pega é resistente para uso profissional?

Sim, a pega tubular é soldada ao corpo do tacho, garantindo uma conexão robusta e segura, essencial para o manuseamento de grandes volumes em ambientes de cozinha profissional.