

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



Tacho Reto Alumínio 18 cm, 2 L — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP104318	Modelo:	P104318
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661104319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P104318
EAN	8421661104319
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Tacho reto de 18 cm em alumínio puro extra forte com 2 L de capacidade, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Fundo reforçado e cabo em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este tacho reto de 18 cm de diâmetro, fabricado em alumínio puro extra forte, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo excelente condutividade térmica e durabilidade.

Tacho Alumínio — Características Técnicas

Material	Alumínio puro extra forte
Diâmetro	18 cm
Capacidade	2 L
Largura	33.5 cm
Profundidade	18 cm
Altura	16.5 cm
Peso	0.59 kg
Espessura do Alumínio	Até 5 mm (conforme diâmetro)
Cabo	Aço Inoxidável tubular

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para a confecção diária em diversos estabelecimentos, como restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com cozinha, cantinas, e até mesmo em roulotes e food trucks. A sua robustez e capacidade de 2 L tornam-no adequado para preparar molhos, sopas, guisados ou aquecer líquidos em pequenas e médias produções.

Tacho Alumínio — Principais Vantagens

- **Condutividade Térmica Superior:**** O alumínio puro garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o desempenho energético.

- ****Durabilidade Reforçada:**** Fabricado com paredes de maior espessura, bordos reforçados e fundo resistente a deformações para uma vida útil prolongada.
- ****Higiene e Segurança:**** O exterior polido facilita a limpeza e previne a acumulação de bactérias. O cabo tubular em aço inoxidável é robusto e isolante do calor.
- ****Construção Robusta:**** Rebites de alta resistência e material 100% reciclável, demonstrando um compromisso com a qualidade e sustentabilidade.

Qual o principal benefício do alumínio neste tacho?

O alumínio puro extra forte oferece excelente condutividade térmica, garantindo um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confeção profissional.

Este tacho é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção com alumínio de até 5 mm de espessura, bordos reforçados e rebites de alta resistência garante a durabilidade necessária para o uso diário e intensivo.

O cabo em aço inoxidável aquece durante a utilização?

O cabo tubular em aço inoxidável foi concebido para ser robusto e isolante do calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável durante a confeção.

Como o fundo reforçado contribui para o desempenho?

O fundo reforçado evita deformações ao longo do tempo e garante um contacto total com a fonte de calor, maximizando o rendimento energético e a eficiência na confeção.

É fácil manter a higiene deste tacho?

Sim, o exterior polido do tacho foi concebido para evitar a acumulação de bactérias, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção dos padrões de higiene.