

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 Bombeado 24cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200324	Modelo:	P200324
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661324205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200324
EAN	8421661324205
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho profissional em aço inoxidável 18/10 com 24 cm de diâmetro e 3 L de capacidade. Base tipo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Este tacho bombeado de 24 cm em aço inoxidável 18/10 é ideal para a confeção de molhos e preparações delicadas, garantindo aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Tacho Bombeado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total (com pega)	46.7 cm
Diâmetro	24 cm
Altura	17.1 cm
Capacidade	3 L
Peso	0.87 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Base	Tipo sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis e catering, onde a preparação de molhos, cremes e pequenas porções exige controlo de temperatura e manuseamento preciso. Adequado para hamburgarias, snack-bares e cozinhas de produção que necessitam de um utensílio versátil e durável.

Tacho Bombeado — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Lados arredondados que facilitam a agitação de molhos e evitam que os alimentos se queimem no fundo.
- Interior liso que simplifica a limpeza e manutenção do tacho.
- Pega tubular ergonómica que oferece um manuseamento seguro e confortável.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica.
- Acabamento acetinado que confere um aspeto profissional e disfarça sinais de uso.
- Orifício na pega para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a capacidade deste tacho?

Este tacho bombeado tem uma capacidade de 3 litros, sendo ideal para a confeção de molhos, cremes e outras preparações em volumes médios.

É compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho é totalmente compatível com fogões de indução, além de funcionar perfeitamente em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica, graças à sua base tipo sanduíche.

Como é que o design bombeado ajuda na confeção?

O design com lados arredondados (bombeado) facilita a agitação contínua de molhos e cremes, permitindo que colheres ou varas de arames alcancem todas as áreas do fundo, prevenindo que os alimentos se agarrem ou queimem.

Qual o material da base e quais os seus benefícios?

A base é tipo sanduíche, composta por aço inoxidável com um núcleo de alumínio. Esta construção garante um aquecimento exce[?]cionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície do tacho.

Este tacho é fácil de limpar?

Sim, o interior liso do tacho, combinado com o material em aço inoxidável de alta qualidade, facilita significativamente a limpeza após a utilização, tornando-o prático para o dia a dia numa cozinha profissional.