

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 Baixo Inox 18/10 24cm 4.3L para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217024	Modelo:	P217024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217024
EAN	8421661217248
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo profissional em aço inoxidável 18/10 de 24cm e 4.3L, com base sanduíche para aquecimento uniforme. Ideal para indução e todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este tacho baixo profissional em aço inoxidável 18/10, com 24 cm de diâmetro e 4.3 litros de capacidade, é ideal para cozinhas de alta demanda. A base sanduíche assegura aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, compatível com indução.

Tacho Baixo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	24 cm
Capacidade	4.3 L
Largura	36.6 cm
Profundidade	25.5 cm
Altura	10.7 cm
Peso	1.41 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este tacho baixo é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares e empresariais. É ideal para cozedura lenta, estufados, braseados e para dourar ingredientes em hamburgarias, snack-bares e hotéis, onde a eficiência e durabilidade são cruciais.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/10 para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Aquecimento Otimizado:** Base sanduíche com núcleo de alumínio para distribuição de calor rápida e uniforme, evitando pontos quentes.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.
- **Manuseamento Seguro:** Duas pegas robustas que oferecem um agarre confortável e seguro, facilitando o transporte.
- **Fácil Higienização:** Interior liso e acabamento acetinado que simplificam a limpeza e manutenção diária.

Este tacho é compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho baixo foi concebido com uma base sanduíche que o torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este tacho é fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do tacho facilitam a sua limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficiente após cada utilização.

Para que tipo de confeção é este tacho mais adequado?

Este tacho baixo é ideal para cozedura lenta, estufados, braseados e para dourar grandes quantidades de alimentos, otimizando o sabor e a textura dos pratos.

Este tacho inclui tampa?

Não, este modelo é um tacho baixo e é fornecido sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, se necessária.