

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 Cónico 24 cm para Indução em Aço Inoxidável 2.7 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP214024	Modelo:	P214024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661214247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P214024
EAN	8421661214247
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho cónico profissional de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com 2.7 L de capacidade. Base sanduíche para indução e aquecimento rápido. Pega soldada.

Descricao Completa

Este tacho cónico de 24 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção de molhos finos e preparações delicadas, garantindo uma evaporação eficiente e controlo preciso da temperatura.

Tacho Cónico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	24 cm
Capacidade	2.7 L
Largura Total (com pega)	46.4 cm
Altura	10.7 cm
Peso	1.3 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Base	Tipo sanduíche com núcleo de alumínio
Pega	Tubular soldada com orifício para pendurar
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Este tacho cónico é uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros em diversos ambientes profissionais. É ideal para a confeção de molhos delicados, reduções, cremes e outras preparações que exigem controlo preciso da temperatura e evaporação eficiente. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeção e cantinas que valorizam a

qualidade e durabilidade dos seus utensílios.

Tacho Cónico — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- ****Aquecimento Rápido e Uniforme:**** A base tipo sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor homogênea, prevenindo pontos quentes e otimizando a confeção.
- ****Versatilidade Energética:**** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- ****Design Funcional:**** A forma cónica facilita a evaporação e o acabamento acetinado disfarça o desgaste, mantendo uma estética profissional.
- ****Manuseamento Seguro e Conveniente:**** A pega tubular é soldada para maior robustez e inclui um orifício para pendurar, otimizando o armazenamento.

Qual a principal vantagem da forma cónica deste tacho?

A forma cónica permite uma maior superfície de evaporação, o que é ideal para a redução de molhos e a confeção de preparações que requerem uma consistência mais fina e concentrada.

Este tacho é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, graças à sua base tipo sanduíche com núcleo de alumínio, este tacho é totalmente compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Como é que a base sanduíche melhora a confeção?

A base tipo sanduíche, com um núcleo de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável, garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, essencial para resultados culinários consistentes.

O material em aço inoxidável 18/10 oferece que benefícios?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

?

É fácil de limpar e armazenar?

Sim, o interior liso do tacho facilita a limpeza. Além disso, a pega tubular possui um orifício na extremidade, permitindo um armazenamento prático e suspenso, otimizando o espaço na cozinha.