

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 Francês Inox 18cm Indução 2.3L — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200018	Modelo:	P200018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661200189

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200018
EAN	8421661200189
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho tipo francês de 18 cm em aço inoxidável 18/10, com 2.3L de capacidade. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme. Cabo soldado e acabamento acetinado.

Descricao Completa

Este tacho tipo francês de 18 cm de diâmetro, em aço inoxidável 18/10, com 2.3 litros de capacidade, é uma peça robusta para cozinhas profissionais. A base sanduíche assegura aquecimento rápido e é compatível com indução.

Tacho Francês — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total (com cabo)	36.3 cm
Diâmetro	18 cm
Altura	15.1 cm
Capacidade	2.3 L
Peso	0.79 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de molhos, reduções, sopas e pequenas porções em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas e food trucks. A sua versatilidade e compatibilidade com indução tornam-no adequado para cozinhas com diferentes configurações de equipamento.

Tacho Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional. A base sanduíche com núcleo de alumínio proporciona uma distribuição de calor excepcionalmente rápida e uniforme, otimizando o processo de confeção. O cabo tubular soldado oferece uma pega segura e confortável, com um furo para arrumação suspensa. O acabamento acetinado disfarça os sinais de uso, mantendo uma aparência profissional por mais tempo. A superfície interior lisa facilita a limpeza e manutenção.

Este tacho é compatível com que tipos de fogão?

Este tacho tipo francês é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, graças à sua base sanduíche.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como a base sanduíche melhora a confeção?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio, permite um aquecimento excepcionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície do tacho, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção mais eficiente e controlada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para cozinhas de alta exigência.

Qual a capacidade deste tacho e para que tipo de uso é recomendado?

Com uma capacidade de 2.3 litros, este tacho é ideal para a preparação de molhos, reduções, pequenas porções de sopas, guarnições ou para aquecer líquidos em cozinhas profissionais com necessidades de produção médias a baixas.