

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 rapido
ao produto



Tacho Fundo Plano Aço Inoxidável 13L - Diâmetro 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP307040	Modelo:	P307040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661307406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P307040
EAN	8421661307406
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional de fundo plano em aço inoxidável 18/10, com 13 litros de capacidade e 40 cm de diâmetro. Ideal para misturar e cozinhar em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Este tacho profissional de fundo plano, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece 13 litros de capacidade e um diâmetro de 40 cm, sendo essencial para diversas tarefas em cozinhas de produção.

Tacho Fundo Plano — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	13 L
Diâmetro	40 cm
Altura	16.5 cm
Peso	1.57 kg
Tipo de Fundo	Plano
Pegas	2, em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação de grandes volumes de sopas, guisados, molhos, massas ou para misturar ingredientes em pastelarias, padarias e operações de catering. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em churrasqueiras, marisqueiras e hotéis.

Tacho Inox — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- Estabilidade e Segurança:** O fundo plano assegura uma base sólida, prevenindo derrames acidentais e proporcionando maior segurança durante a confeção.

- **Versatilidade de Uso:** Com laterais altas e formato curvo, é perfeito para misturar, bater, cozinhar e armazenar uma vasta gama de alimentos.
- **Manuseamento Confortável:** Equipado com duas pegas robustas em aço inoxidável, permite um transporte seguro e confortável, mesmo quando cheio.
- **Fácil Higienezação:** O interior liso e o material de alta qualidade facilitam a limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Este tacho pode ser utilizado em qualquer tipo de fogão?

Sim, o fundo plano deste tacho de aço inoxidável é compatível com a maioria dos fogões profissionais, incluindo gás, elétricos e vitrocerâmicos. Para indução, verifique a compatibilidade específica do seu equipamento.

Qual a durabilidade esperada deste tacho em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este tacho foi concebido para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma durabilidade e resistência excecionais à corrosão e deformação.

É seguro para lavagem em máquina de lavar louça industrial?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a capacidade real de utilização para evitar transbordamentos?

A capacidade total é de 13 litros. Para evitar transbordamentos durante a confeção, especialmente com líquidos em ebulição, recomenda-se não exceder 80-90% da capacidade máxima, ou seja, cerca de 10 a 11.7 litros.

As pegas aquecem muito durante a utilização?

Como as pegas são em aço inoxidável e fazem parte da estrutura do tacho, é expectável que aqueçam durante a utilização prolongada. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção térmica ao manusear o tacho quente.

?