

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tacho Alto Aço Inoxidável 50cm Indução - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292150	Modelo:	P292150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292153

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292150
EAN	8421661292153
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto profissional de 50 cm de diâmetro em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para grandes volumes em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este tacho alto profissional de 50 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta exigência e compatível com placas de indução.

Tacho Alto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	50 cm
Altura	30 cm
Largura total (com pegas)	52 cm
Profundidade total (com pegas)	65 cm
Peso	8.94 kg
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Este tacho alto de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais que requerem volume e eficiência. Ideal para a confeção de caldos, sopas, guisados, massas ou grandes quantidades de molhos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering para eventos.

Tacho Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche (aço inox - alumínio - aço inox) para distribuição uniforme do calor e compatibilidade com indução.
- Pegas em aço inoxidável resistentes ao calor, garantindo segurança no manuseamento.

- Acabamento acetinado que facilita a limpeza e mantém a estética profissional.
- Design otimizado para vertido fácil e etiquetas identificativas de remoção simples.

Qual o volume útil deste tacho?

A capacidade exata não é especificada, mas com um diâmetro de 50 cm e altura de 30 cm, oferece um volume considerável para grandes produções em cozinhas profissionais.

É compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo sanduíche.

Como devo limpar este tacho de aço inoxidável?

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento acetinado e a integridade do aço inoxidável.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável e projetadas para serem resistentes ao calor. Contudo, em uso prolongado ou com fontes de calor muito intensas, é sempre aconselhável usar luvas de proteção.

Este tacho é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável 18/10 e o fundo sanduíche foram concebidos para suportar as exigências do uso contínuo e intensivo em qualquer cozinha profissional.