

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



Hotelequip.pt

Tacho Alto 9.5L Aço Inoxidável 28 cm com Tampa Laranja

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490628N	Modelo:	P490628N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661286497

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490628N
EAN	8421661286497
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Laranja
Diâmetro	21-30 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Tacho alto de 9.5L em aço inoxidável 18/10 com diâmetro de 28 cm e cor laranja. Fundo encapsulado para aquecimento uniforme. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este tacho alto de 9.5 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência no aquecimento.

Tacho Alto — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	28 cm
Altura	17.5 cm
Capacidade	9.5 L
Peso	3.05 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Fundo	Encapsulado
Pegas	Aço inoxidável fundido

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 9.5 litros é adequada para a preparação de molhos, sopas, caldos e guisados em

volumes médios, servindo eficazmente em hotéis, snack-bares e churrasqueiras.

Tacho Profissional — Principais Vantagens

O fundo encapsulado assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o processo de confeção. A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo. As pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga. A tampa incluída retém eficazmente o calor e a condensação, resultando numa confeção mais eficiente e pratos de qualidade superior. As pegas funcionam também como suporte para a tampa, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho.

Qual a capacidade e dimensões deste tacho?

Este tacho tem uma capacidade de 9.5 litros, com um diâmetro de 28 cm e uma altura de 17.5 cm, sendo ideal para volumes médios de confeção.

É compatível com que tipos de placas de confeção?

Este tacho é versátil e compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, garantindo flexibilidade na sua cozinha.

Qual o material de fabrico e as vantagens?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este tacho oferece durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente profissional.

As pegas são seguras e confortáveis?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável fundido e concebidas ergonomicamente para proporcionar um manuseamento seguro, confortável e reduzir a fadiga durante o uso prolongado.

Como o fundo encapsulado beneficia a confeção?

O fundo encapsulado garante um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e otimizando a eficiência energética e a qualidade da confeção.

?