

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 Abaulado Inox 20 cm para Indução 1.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200320	Modelo:	P200320
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661320214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200320
EAN	8421661320214
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho abaulado de 20 cm em aço inoxidável 18/10 com 1.8L de capacidade, ideal para molhos delicados. Fundo sanduíche para indução e aquecimento uniforme. Pega ergonómica.

Descricao Completa

Este tacho abaulado de 20 cm de diâmetro e 1.8L de capacidade é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para confeção de molhos delicados e preparações que exigem agitação frequente. O seu fundo sanduíche garante uma distribuição de calor rápida e uniforme em todas as fontes.

Tacho Abaulado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Capacidade	1.8 L
Peso	0.64 kg
Largura Total (com pega)	38.3 cm
Profundidade	20 cm
Altura	15.5 cm
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeção, cantinas, e food trucks que necessitam de um controlo preciso na preparação de molhos, cremes e pequenas porções. A sua versatilidade torna-o adequado para qualquer estabelecimento que valorize a qualidade na confeção.

Tacho Abaulado — Principais Vantagens

- Fundo sanduíche de aço inoxidável com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme.
- Lados arredondados que facilitam a agitação e evitam que os alimentos queimem nos cantos, ideal para molhos delicados.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade, resistência à corrosão e fácil higiene.
- Pega tubular ergonómica que proporciona um manuseamento confortável e seguro, com orifício para arrumação suspensa.
- Acabamento acetinado que confere um aspeto elegante e ajuda a disfarçar sinais de desgaste, mantendo a estética profissional.

Este tacho é compatível com todas as fontes de calor?

Sim, o tacho é totalmente compatível com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, graças ao seu fundo sanduíche otimizado.

Qual a capacidade e o diâmetro deste tacho?

Este tacho tem um diâmetro de 20 cm e uma capacidade de 1.8 litros, sendo ideal para preparações de pequeno a médio volume.

Como é que o fundo sanduíche beneficia a confeção?

O fundo sanduíche, com núcleo de alumínio entre camadas de aço inoxidável, assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção mais controlada.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza rápida e eficiente, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de preparações é este tacho mais adequado?

É particularmente adequado para a confeção de molhos delicados, cremes, reduções e outras preparações que requerem agitação frequente e um controlo preciso da temperatura, devido aos seus lados arredondados e distribuição de calor uniforme.