

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



Hotelequip.pt

Tacho Alto Profissional 24 cm Aço Inox 18/10 Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP202024	Modelo:	P202024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661202244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P202024
EAN	8421661202244
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em aço inoxidável 18/10, com 24 cm de diâmetro e 6.3 L de capacidade. Fundo sanduíche para indução e distribuição uniforme de calor. Ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Este tacho alto profissional de 24 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de produção intensiva. O fundo sanduíche garante uma distribuição de calor eficiente e compatibilidade com indução.

Caçarola Alta — cazo reto alto inox — Tacho Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	24 cm
Capacidade	6.3 L
Peso	1.57 kg
Largura Total (com asa)	51.1 cm
Profundidade Interna do Tacho	24 cm
Altura Total do Tacho	22.9 cm
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma solução robusta para cozinhas de produção em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, tascas, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade e compatibilidade com indução tornam-no versátil para diversas preparações culinárias, desde sopas e caldos a estufados e molhos em grandes volumes.

Tacho Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Distribuição de Calor Otimizada:** O fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uniforme, evitando pontos quentes.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a higienização, essencial em cozinhas profissionais.
- **Manuseamento Seguro:** A asa tubular soldada oferece uma pega firme e segura, com orifício para arrumação suspensa.

Este tacho é adequado para todos os tipos de fogões?

Sim, este tacho possui um fundo sanduíche que o torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, garantindo máxima versatilidade na sua cozinha.

Qual a capacidade real deste tacho?

Este tacho tem uma capacidade de 6.3 litros, ideal para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos, molhos ou estufados, satisfazendo as necessidades de cozinhas profissionais.

Como é que o fundo sanduíche melhora a cozedura?

O fundo sanduíche, com um núcleo de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável, permite um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor excecionalmente uniforme. Isto evita que os alimentos se queiem em pontos específicos e otimiza o processo de cozedura.

A limpeza deste tacho é fácil?

Sim, o interior liso do tacho e o acabamento acetinado do aço inoxidável 18/10 foram concebidos para facilitar a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça.

profissional, garantindo uma higiene rápida e eficaz.

A asa tubular é resistente para uso profissional?

A asa tubular é robusta e possui uma ligação soldada fiável ao corpo do tacho, garantindo durabilidade e segurança no manuseamento, mesmo quando o tacho está cheio. O orifício na extremidade permite um armazenamento prático.