

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 Reto Baixo Inox 18/10 - 20 cm, 3.1L, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP200120	Modelo:	P200120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661200110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P200120
EAN	8421661200110
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho reto baixo de 20 cm de diâmetro e 3.1 L de capacidade, fabricado em aço inoxidável 18/10. Possui fundo sanduíche e é compatível com indução. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este tacho reto baixo de 20 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 3.1 litros e é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

cazo recto bajo — caço reto inox — Tacho Reto Baixo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Capacidade	3.1 L
Largura	39.1 cm
Profundidade	20 cm
Altura	13.8 cm
Peso	0.97 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrico
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular soldada com orifício para pendurar
Características Adicionais	Fundo sanduíche, bicos laterais para verter

Aplicações Profissionais

Este tacho reto baixo é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas e hotéis. É ideal para preparar molhos, sopas, guisados, reduzir líquidos ou cozer pequenas porções de alimentos. A sua compatibilidade com indução torna-

o perfeito para cozinhas modernas e eficientes, sendo igualmente adequado para churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confeitaria.

Tacho Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de uso intensivo.
- Fundo sanduíche com núcleo de alumínio que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeitaria.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrico, oferecendo máxima flexibilidade.
- Bicos laterais duplos que facilitam o despejo de líquidos sem derrames, melhorando a eficiência e a limpeza na cozinha.
- Pega tubular soldada que garante uma fixação segura e confortável, com orifício para arrumação suspensa, poupando espaço.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste diário e facilita a limpeza, mantendo uma aparência profissional.

Qual a capacidade real deste tacho?

Este tacho reto baixo tem uma capacidade útil de 3.1 litros, ideal para a preparação de molhos, sopas ou pequenas porções em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, este tacho é totalmente compatível com placas de indução, além de funcionar perfeitamente em fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, graças ao seu fundo sanduíche.

Como é a pega fixada ao tacho?

A pega tubular é soldada ao corpo do tacho, garantindo uma fixação robusta e duradoura, essencial para o manuseamento seguro em ambientes de cozinha profissional.

O acabamento acetinado é fácil de limpar?

Sim, o acabamento acetinado do aço inoxidável não só confere uma estética profissional, como também ajuda a disfarçar marcas de uso e facilita a limpeza diária.

?

Posso usar este tacho para reduzir molhos?

?

Absolutamente. O fundo sanduíche garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para reduções lentas e controladas, enquanto os bicos laterais facilitam o despejo preciso.