

# 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 rapido  
ao produto

## Tacho Reto Tricamada 18 cm - Fundo Indução Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ702125 | Modelo: | 702125        |
| Marca: | Pujadas  | EAN:    | 8421661618380 |

### Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 702125        |
| EAN      | 8421661618380 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Tacho reto profissional com corpo tricamada para distribuição uniforme do calor. Compatível com indução e pega ergonómica em silicone resistente a altas temperaturas.

### Descricao Completa

Este tacho reto profissional de 18 cm de diâmetro é construído com um corpo tricamada, garantindo uma distribuição de calor excecional e uma elevada durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

**Panela Reta Tribute® 18cm — Tacho Reto — Características Técnicas**

|                              |                                                          |
|------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Material                     | Corpo tricamada (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) |
| Diâmetro Externo             | 19.7 cm                                                  |
| Altura                       | 12.9 cm                                                  |
| Comprimento Total (com pega) | 36.7 cm                                                  |
| Espessura do Corpo           | 0.3 cm                                                   |
| Compatibilidade              | Indução, gás, elétrico, vitrocerâmica                    |
| Pega                         | Ergonómica em silicone TriVent, resistente até 232°C     |
| Sistema de Fixação da Pega   | Rebitagem Ever-Tite™                                     |

**Aplicações Profissionais**

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering. Perfeito para a confeção de molhos, sopas, arrozos, legumes e outras preparações que exigem controlo preciso da temperatura e aquecimento uniforme.

**Tacho Tricamada — Principais Vantagens**

- **Distribuição Uniforme do Calor:** O corpo tricamada assegura que o calor é distribuído de forma homogénea, evitando pontos quentes e garantindo uma cozedura consistente dos alimentos.
- **Compatibilidade Total:** Pode ser utilizado em todos os tipos de fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo máxima versatilidade na cozinha.
- **Durabilidade e Resistência:** A construção robusta e o sistema de rebitagem Ever-Tite™ da pega garantem uma longa vida útil mesmo sob as condições mais exigentes de uma cozinha profissional.

- **Segurança e Conforto:** A pega ergonómica em silicone TriVent minimiza a transferência de calor e proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.

#### **Este tacho é compatível com placas de indução?**

Sim, o tacho é totalmente compatível com placas de indução, bem como com gás, elétrico e vitrocerâmica, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

#### **Qual é o material de construção do corpo do tacho?**

O corpo é construído com três camadas: aço inoxidável no interior, alumínio no núcleo para uma excelente condução de calor, e aço inoxidável no exterior para durabilidade.

#### **A pega em silicone é resistente a altas temperaturas?**

Sim, a pega ergonómica em silicone TriVent foi concebida para resistir a temperaturas até 232°C, garantindo segurança e conforto durante a utilização.

#### **Como devo limpar e manter este tacho?**

O tacho pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional. Para preservar o acabamento e a durabilidade, recomenda-se evitar o uso de produtos de limpeza abrasivos.

#### **Para que tipo de preparações culinárias é este tacho mais adequado?**

É ideal para a confeção de molhos, sopas, reduções, arroz, legumes e qualquer preparação que beneficie de um aquecimento controlado e uniforme, essencial em cozinhas profissionais.