

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tacho Alumínio Profissional 32 cm 15.2 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116332	Modelo:	P116332
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116332

Descricao Resumida

Tacho profissional de 32 cm em alumínio puro extra forte, com 15.2 L de capacidade. Possui fundo reforçado, pegas isolantes em aço inoxidável e excelente condutividade térmica.

Descricao Completa

Este tacho profissional de 32 cm de diâmetro e 15.2 litros é fabricado em alumínio puro extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design robusto garante durabilidade e eficiência térmica.

Tacho Alumínio — Características Técnicas

Diâmetro	32 cm
Capacidade	15.2 L
Material Corpo	Alumínio puro extra forte
Material Pegas	Aço inoxidável
Espessura Chapa	Até 5 mm
Fundo	Reforçado, para contacto total com fonte de calor
Tipo de Pegas	Tubulares, rebitadas, isolantes do calor
Acabamento Exterior	Polido
Largura Total (com pegas)	44.6 cm
Altura	20.5 cm
Peso	2.29 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e pastelarias com confeitaria. Adequado para preparar sopas, molhos, caldos, guisados e grandes volumes de alimentos em cozinhas de alta exigência, como em churrasqueiras ou marisqueiras.

Tacho Alumínio — Principais Vantagens

- Excelente condutividade térmica para um aquecimento rápido e uniforme.
- Fundo reforçado que evita deformações e garante contacto total com a fonte de calor, otimizando o rendimento energético.
- Paredes de maior espessura e bordos reforçados para uma durabilidade superior em ambientes profissionais.
- Exterior polido que facilita a limpeza e manutenção, prevenindo a acumulação de bactérias.
- Pegas tubulares de aço inoxidável, robustas, isolantes do calor e rebitadas para um manuseamento seguro e intensivo.
- Fabricado com chapas de alumínio 100% reciclável, contribuindo para a sustentabilidade.

Qual a capacidade exata deste tacho?

Este tacho tem uma capacidade de 15.2 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

É adequado para todos os tipos de fogão?

A sua excelente condutividade térmica otimiza o aquecimento em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica, garantindo um contacto total com a fonte de calor. Não é indicado para fogões de indução.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas tubulares são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para serem isolantes do calor, minimizando o aquecimento e proporcionando um manuseamento mais seguro.

Como se limpa e mantém este tacho?

O exterior polido do tacho facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com detergente suave para preservar as propriedades do alumínio e prolongar a vida útil do utensílio.

Este tacho é resistente a impactos?

Sim, é fabricado em alumínio puro extra forte com chapas de até 5 mm de espessura, paredes robustas e bordos reforçados, conferindo-lhe uma elevada resistência e durabilidade para o uso intensivo em cozinhas profissionais.