

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Tacho Alto Inox para Indução 13,5L - Ø280mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837788	<b>Modelo:</b>	HE837788
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837788

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837788
<b>EAN</b>	8711369837788

## Descricao Resumida

Tacho alto industrial de 13,5L com fundo encapsulado para indução. Distribuição de calor uniforme e pegas de segurança para alta eficiência em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Um tacho alto industrial é um investimento crucial para qualquer cozinha profissional que visa otimizar a confeção de grandes volumes. Este tacho profissional de 13,5 litros, concebido com um fundo tipo sandwich encapsulado, garante uma distribuição de calor excepcional, crucial para um cozinhado uniforme e eficiente. A sua compatibilidade com placas de indução permite uma poupança energética significativa e um controlo preciso da temperatura. Fabricado em aço robusto, oferece durabilidade e resistência ao uso intensivo, assegurando um desempenho constante no seu restaurante ou catering.

### tacho alto industrial indução — Características Técnicas

<b>Volume</b>	13,5 Litros
<b>Diâmetro do Produto</b>	280 mm
<b>Altura do Produto</b>	220 mm
<b>Dimensões Aproximadas</b>	398 x 294 x 220 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,21 kg
<b>Fundo</b>	Tipo Sandwich Encapsulado
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
<b>Pegas</b>	Aço, solda em vários pontos, mantém-se frias

### Aplicações Profissionais

Para o chef executivo que gere o serviço contínuo de um restaurante de alta afluência, este tacho é indispensável na confeção de caldos base, sopas substanciais ou estufados que exigem longas

horas de cozedura. A sua capacidade de 13,5 litros é ideal para a mise en place de menus complexos em hotéis de 5 estrelas ou para a produção em larga escala de refeições em serviços de catering e cantinas, garantindo que a qualidade e o sabor são mantidos em cada prato servido.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção de equipamentos de cozinha deve focar-se na fiabilidade e no retorno do investimento. Este tacho alto destaca-se pela sua construção superior com fundo encapsulado, que otimiza a transferência e retenção de calor, resultando numa redução do tempo de confeção e num menor consumo de energia. As pegas que se mantêm frias minimizam os riscos de acidentes na azáfama da cozinha, um benefício inestimável para a segurança da sua equipa. É uma ferramenta de trabalho robusta, pensada para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e um desempenho consistente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Este tacho pode ser usado em qualquer tipo de fogão??**

*Sim, o fundo tipo sandwich encapsulado deste tacho garante compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução, otimizando a versatilidade na sua cozinha profissional.*

### **Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do tacho??**

*Para prolongar a vida útil e manter o acabamento acetinado, recomenda-se lavar o tacho com água quente e detergente neutro após cada utilização. Evite esfregões abrasivos e produtos químicos agressivos, sendo adequado para máquina de lavar loiça industrial, facilitando a higiene diária.*

### **Qual a capacidade real deste tacho para confeção de alimentos em grandes quantidades??**

*Com uma capacidade útil de 13,5 litros e diâmetro de 280mm, este tacho é perfeitamente dimensionado para a preparação de grandes volumes, como caldos, sopas ou estufados, servindo eficientemente cozinhas de restaurantes e catering com alta demanda de produção.*

### **As pegas em aço aquecem durante a cozedura, representando um risco??**

*Não, as pegas em aço são concebidas com solda em vários pontos, uma característica que permite que se mantenham suficientemente frias ao toque durante a cozedura, aumentando a segurança e o conforto operacional para a sua equipa, mesmo em longas horas de trabalho.*

### **Este tacho oferece alguma vantagem em termos de poupança energética??**

*Sim, o design do fundo tipo sandwich encapsulado promove uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, o que, especialmente em placas de indução, contribui para um aquecimento mais rápido e uma menor dissipação de energia, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais da sua cozinha.*