

# 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



## Tacho Inox Profissional 15L Ø320mm - Cozinha Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837740	<b>Modelo:</b>	HE837740
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837740

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837740
<b>EAN</b>	8711369837740

## Descricao Resumida

Tacho profissional em inox de 15L (ø320mm). Fundo Sandwich para indução. Pegas de segurança. Ideal para cozinhas profissionais e catering.

## Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais, este tacho em aço inoxidável de 15 litros, com 320mm de diâmetro, oferece versatilidade e durabilidade. O fundo tipo Sandwich encapsulado combina a distribuição uniforme de calor do alumínio com a robustez do aço, tornando-o perfeitamente adequado para utilização em placas de indução, otimizando o tempo de confeção e garantindo resultados consistentes. As pegas em aço, fixadas com múltiplos pontos de solda, permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais intensos.

### tacho inox profissional — Tacho em Inox — Principais Vantagens

Este tacho profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo longevidade mesmo em ambientes de cozinha exigentes. O seu fundo Sandwich encapsulado, que integra alumínio e aço, proporciona uma excelente e uniforme condução de calor, ideal para quem procura eficiência energética e um controlo preciso da temperatura. A capacidade de 15 litros torna-o versátil para diversas preparações, desde sopas a molhos, enquanto as pegas ergonómicas e de segurança mantêm a temperatura baixa para um manuseamento confortável.

### Aplicações Profissionais

Com um diâmetro de 320mm, este tacho é uma peça fundamental em restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de equipamento fiável para o dia a dia. É particularmente útil para a preparação de grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados, caldos e molhos durante o serviço contínuo. A sua compatibilidade com a tecnologia de indução permite uma resposta rápida às variações de temperatura, essencial em momentos de pico de serviço.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável com fundo Sandwich encapsulado
<b>Capacidade</b>	15 Litros

<b>Diâmetro</b>	320 mm
<b>Altura</b>	190 mm
<b>Dimensões Totais (aprox.)</b>	440x334x190 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,66 kg
<b>Compatibilidade de Indução</b>	Sim
<b>Acabamento Exterior</b>	Acetinado
<b>Pegas</b>	Aço, com solda multi-ponto (mantêm-se frias)

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a manutenção recomendada para este tacho em aço inoxidável?**

*Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite o uso de esponjas abrasivas que possam riscar a superfície. Após a lavagem, seque bem o tacho para evitar manchas de água e manter o seu brilho.*

### **Este tacho é adequado para que tipo de fogão?**

*Este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos e, especialmente, placas de indução, graças ao seu fundo Sandwich encapsulado.*

### **Qual a dimensão ideal deste tacho para um restaurante com serviço contínuo?**

*Com 15 litros de capacidade e 320mm de diâmetro, este tacho é ideal para preparar molhos, sopas ou guisados em quantidades médias, sendo adequado para restaurantes que servem entre 50 a 100 refeições, dependendo do menu.*

### **O fundo Sandwich garante uma distribuição de calor realmente uniforme?**

*Sim, o fundo Sandwich encapsulado combina as propriedades de condução térmica do alumínio com a durabilidade e resistência do aço inoxidável, assegurando uma distribuição de calor homogênea e prevenindo pontos de sobreaquecimento.*

### **As pegas são seguras e não aquecem durante a utilização?**

*As pegas são fabricadas em aço inoxidável e fixadas através de solda em vários pontos. Este design foi pensado para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro durante o uso prolongado.*