

# 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 Inox com Tampa 15L Ø32cm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE836507	<b>Modelo:</b>	HE836507
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369836507

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE836507
<b>EAN</b>	8711369836507

## Descricao Resumida

Tacho profissional em inox 15L Ø32cm. Fundo Sandwich para distribuição uniforme de calor. Pegas seguras e resistente ao calor. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Maximize a sua eficiência na cozinha profissional com este tacho de 15 litros, ideal para restaurantes e hotéis que procuram durabilidade e um desempenho de cozedura superior. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, aliada a um fundo tipo "Sandwich" encapsulado, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para o controlo preciso das temperaturas durante a preparação de pratos complexos ou em momentos de maior afluência. As pegas ergonómicas em aço, soldadas em vários pontos e resistentes ao calor, garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo em operações contínuas, enquanto a sua capacidade de lavagem na máquina de lavar loiça simplifica os processos de limpeza pós-serviço.

### tacho profissional inox — Características Técnicas

<b>Dimensões (Produto)</b>	440x334x190mm
<b>Diâmetro</b>	320mm
<b>Altura</b>	190mm
<b>Capacidade</b>	15 Litros
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de Fundo</b>	Multicamada tipo Cápsula (Sandwich)
<b>Compatibilidade Fogões</b>	Todos, incluindo Indução
<b>Pegas</b>	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas
<b>Lavagem</b>	Pode ir à máquina de lavar loiça

<b>Acabamento Exterior</b>	Acetinado
<b>Peso Líquido</b>	3,26kg

## Aplicações Profissionais

---

Este tacho é uma peça versátil e indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, serviços de catering e outras unidades de restauração. A sua robustez e o fundo de alta performance tornam-no ideal para a confeção de molhos, sopas, guisados, e a preparação de grandes volumes de ingredientes durante o serviço. Adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade de utilização em diferentes ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e eficientes em cada utilização.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O Tacho Profissional de 15L destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável, garantindo longevidade e resistência à corrosão, um fator crucial em ambientes de cozinha intensivos. O fundo encapsulado tipo "Sandwich" combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade do aço, otimizando a distribuição térmica e permitindo o uso em fogões de indução. As pegas ergonómicas e resistentes ao calor asseguram uma operação segura, enquanto a compatibilidade com a máquina de lavar loiça facilita a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência culinária em vez de tarefas de limpeza demoradas.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a melhor forma de limpar este tacho para garantir a sua durabilidade?

*Para uma limpeza eficaz e para prolongar a vida útil do seu tacho, recomendamos lavá-lo após cada utilização. Embora seja seguro para máquina de lavar loiça, a lavagem manual com detergente neutro e uma esponja macia ajudará a preservar o acabamento acetinado. Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície.*

### Este tacho é adequado para cozinhas com grande volume de serviço?

*Sim, com a sua capacidade de 15 litros e construção robusta, este tacho é ideal para cozinhas profissionais com um elevado volume de serviço. Permite preparar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente, assegurando a qualidade e a consistência em cada prato, mesmo durante os picos de procura.*

### Qual a vantagem do fundo tipo "Sandwich" encapsulado?

*O fundo tipo "Sandwich" encapsulado combina as propriedades de excelente condução de calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço. Isto garante uma distribuição de calor extremamente uniforme e eficiente em toda a base da panela, evitando pontos de sobreaquecimento e permitindo a sua utilização em fogões de indução.*

**As pegas deste tacho aquecem durante o uso prolongado?**

*As pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, concebidas para permanecerem frias o suficiente para um manuseamento seguro durante a cozedura. A sua ergonomia e resistência ao calor proporcionam conforto e segurança, mesmo em operações de longa duração.*

**Este tacho pode ser usado em fogões de indução?**

*Sim, este tacho foi projetado com um fundo tipo "Sandwich" que inclui aço com propriedades magnéticas, tornando-o totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.*