

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 Alto Inox com Tampa 13.5L Ø28cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837405	Modelo:	HE837405
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837405

Descrição Resumida

Tacho alto em inox com tampa, 13.5L. Ideal para cozinhas profissionais, distribui calor uniformemente e é compatível com indução. Fácil de limpar.

Descrição Completa

Para o Chef Executivo que necessita de versatilidade e eficiência na cozinha profissional, este tacho alto em aço inoxidável com tampa, com 13.5L de capacidade e diâmetro de 28cm, oferece uma solução robusta para diversas preparações. O fundo tipo "sandwich" encapsulado, combinando alumínio e aço, assegura uma distribuição uniforme do calor, crucial para evitar a quebra de temperatura e garantir a consistência nos pratos. As pegas em aço, soldadas em vários pontos, são resistentes ao calor e garantem um manuseamento seguro, mesmo durante o serviço contínuo em momentos de pico. Este tacho é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, proporcionando flexibilidade na sua cozinha. A possibilidade de ir à máquina de lavar loiça simplifica os processos de limpeza, otimizando o tempo da sua equipa.

tacho alto inox — Tacho Alto com Tampa — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** Fundo "sandwich" encapsulado para cozedura homogénea.
- **Versatilidade Total:** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.
- **Segurança e Conforto:** Pegas robustas, resistentes ao calor e soldadas para máxima durabilidade.
- **Fácil Limpeza:** Adequado para utilização em máquina de lavar loiça.
- **Construção Duradoura:** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento acetinado.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este tacho alto é perfeito para a preparação de grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos e outros pratos que exigem confeção prolongada. A sua capacidade de 13.5 litros torna-o uma peça essencial para o mise en place diário ou para gerir os períodos de maior movimento, como o serviço de almoço ou jantar. A facilidade de

limpeza e a compatibilidade com indução garantem que se integra perfeitamente nos fluxos de trabalho de uma cozinha profissional exigente.

Características Técnicas

Capacidade	13.5 Litros
Diâmetro	280 mm
Altura	220 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Multicamada tipo cápsula (Sandwich)
Compatibilidade com Fogões	Todos os tipos, incluindo indução
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor
Manutenção	Adequado para máquina de lavar loiça
Acabamento Exterior	Acetinado
Dimensões Totais (Aprox.)	398 x 294 x 220 mm
Peso Líquido	2.7 kg

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para cozinhas industriais de grande dimensão? ?

Sim, com uma capacidade de 13.5 litros e construção robusta em aço inoxidável, este tacho é ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, garantindo eficiência e durabilidade.

Como o fundo tipo "sandwich" beneficia a confeção? ?

O fundo multicamada tipo "sandwich" encapsulado combina a excelente distribuição de calor do alumínio com a durabilidade do aço. Isto garante que o calor se espalha uniformemente pela base, evitando pontos quentes e promovendo uma confeção homogénea dos alimentos.

É seguro manusear este tacho durante a cozedura? ?

Sim, as pegas em aço inoxidável são robustas, resistentes ao calor e soldadas em vários pontos. Foram concebidas para se manterem suficientemente frias para permitir um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando o tacho está em uso prolongado.

Posso usar este tacho em qualquer tipo de fogão? ?

Completamente. Este tacho foi desenhado para ser versátil, sendo adequado para todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a manutenção recomendada para este tacho? ?

Este tacho em aço inoxidável pode ser lavado à mão com detergente neutro ou na máquina de lavar loiça. Recomenda-se secar bem após a lavagem para preservar o brilho e a integridade do material.