

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

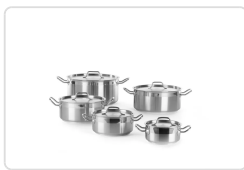


Tacho Inox com Tampa 12L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE830604	Modelo:	HE830604
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830604
EAN	8711369830604

Descricao Resumida

Tacho profissional inox 12L com fundo triplo para indução. Cozinhe com eficiência e durabilidade, ideal para restaurantes e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Prepare as suas receitas com eficiência e durabilidade incomparáveis usando este tacho profissional de 12 litros. Concebido para cozinhas exigentes, este tacho combina um design robusto com materiais de alta qualidade, garantindo um desempenho superior em cada utilização. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, o seu fundo triplo em sanduíche assegura uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos de sobreaquecimento e otimizando o processo de confeção, mesmo em fogões de indução.

tacho inox profissional — Tacho Profissional — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) garante um aquecimento homogêneo, essencial para a qualidade dos seus pratos.
- **Compatibilidade com Indução:** Adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferecendo versatilidade na sua cozinha profissional.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável resistente a ácidos, é fácil de limpar e mantém a sua aparência e funcionalidade ao longo do tempo, cumprindo as normas de higiene.
- **Manuseamento Seguro:** As pegas sólidas foram desenhadas para minimizar a transferência de calor, proporcionando um manuseamento mais seguro durante a confeção.
- **Tampa com Saída de Vapor:** A tampa incluída em aço inoxidável possui orifícios estratégicos para a libertação controlada de vapor, auxiliando no controlo da confeção.

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta indispensável para a preparação de grandes volumes de alimentos em restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 12 litros é perfeita para confeccionar molhos, sopas, guisados, ou para cozer grandes quantidades de ingredientes durante o serviço contínuo ou em períodos de pico. A robustez do material e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes que exigem rigor em termos de higiene e eficiência operacional, como cozinhas que seguem normas HACCP.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	320 mm
Altura	150 mm
Capacidade	12 Litros
Material do Fundo	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável (Sanduíche)
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm) com Orifícios de Vapor
Dimensões Exteriores Totais	465 x 335 x 150 mm
Peso Líquido	3,563 kg
Adequado para Fogões de Indução	Sim

Manutenção e Cuidados

Para garantir a longevidade e o desempenho ótimo deste tacho profissional, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro após cada utilização. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Verifique periodicamente o estado das pegas e da tampa. O aço inoxidável é resistente a ácidos, mas a exposição prolongada a substâncias corrosivas deve ser evitada. A limpeza regular e adequada assegura a conformidade com as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo triplo deste tacho?

O fundo triplo, composto por aço inoxidável e alumínio, assegura uma distribuição de calor extremamente uniforme, prevenindo o sobreaquecimento e garantindo uma confeção mais precisa e eficiente dos alimentos.

Este tacho é adequado para qualquer tipo de fogão?

Sim, graças ao seu fundo com propriedades magnéticas devido ao aço inoxidável externo, este tacho é totalmente compatível com fogões de indução, bem como com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a capacidade e dimensões deste tacho?

O tacho tem uma capacidade generosa de 12 litros e mede 320mm de diâmetro por 150mm de altura, com dimensões exteriores totais de 465x335x150mm.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tacho?

Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água morna. Evite esfregar com materiais abrasivos para preservar a integridade do aço inoxidável. Seque sempre bem após a lavagem.

O que torna as pegas deste tacho mais seguras?

As pegas foram concebidas com uma montagem inteligente que minimiza a condução de calor do corpo do tacho para as mãos, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a utilização.