

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 com Tampa 5,9L - ?200x(A)190mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832202	Modelo:	HE832202
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832202

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832202

EAN

8711369832202

Descrição Resumida

Tacho alto profissional de 5,9L em aço inoxidável, com fundo de indução sem costuras e pegas frias. Ideal para todas as fontes de calor em cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Este tacho alto profissional de 5,9 litros, com 200 mm de diâmetro e 190 mm de altura, é fabricado com materiais de alta qualidade para garantir durabilidade e eficiência na confeção diária em cozinhas exigentes.

Características Técnicas

Capacidade	5,9 L
Diâmetro	200 mm
Altura	190 mm
Dimensões Totais (LPA)	218 x 314 x 234 mm
Peso Líquido	1,421 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Outros Materiais	Aço inoxidável 18/0 (fundo), Alumínio (camada intermédia)
Espessura da Tampa	1 mm
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Características da Tampa	Orifícios de libertação de vapor

Pegas

Não aquecem

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeção de caldos, sopas, estufados, molhos e para cozer massas ou legumes em grandes volumes, adaptando-se perfeitamente às necessidades de produção diária.

Tacho Alto Profissional — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo sem costuras.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável de alta qualidade (18/8 e 18/0) e alumínio, garante resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Segurança Operacional:** As pegas foram concebidas para não aquecerem, minimizando o risco de queimaduras durante o manuseamento.
- **Eficiência na Confeção:** O fundo de indução otimiza a distribuição do calor, permitindo uma cozedura uniforme e eficiente, poupando energia.
- **Controlo de Vapor:** A tampa em aço inoxidável com orifícios de libertação de vapor previne o transbordo e permite um controlo adequado da pressão interna.

Este tacho é compatível com placas de indução?

Sim, este tacho possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.

Qual o material de fabrico do tacho e da tampa?

O tacho é fabricado em aço inoxidável 18/8, com um fundo de indução em aço inoxidável 18/0 e uma camada intermédia de alumínio. A tampa é em aço inoxidável com 1 mm de espessura.

As pegas do tacho aquecem durante a utilização?

Não, as pegas deste tacho são projetadas para permanecerem frias ao toque, mesmo durante a confeção, garantindo maior segurança no manuseamento.

Para que tipo de preparações culinárias é este tacho mais adequado?

Devido à sua altura e capacidade de 5,9 litros, este tacho é ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados, molhos, e para cozer massas, legumes ou batatas em cozinhas profissionais.

A tampa incluída tem alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa em aço inoxidável de 1 mm de espessura possui orifícios de libertação de vapor, o que ajuda a controlar a pressão interna e a evitar o transbordo durante a confeção.