

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tacho Alto Inox com Tampa 16L ø280mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832509	Modelo:	HE832509
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832509

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832509

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em inox, 16L, ø280mm. Fundo triplo para indução e pegas com isolamento térmico. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Prepare as suas receitas com eficiência e durabilidade. Este tacho alto profissional de 16 litros, com um diâmetro de 280mm, é ideal para cozinhas que necessitam de equipamentos robustos e fiáveis. O seu fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) garante uma distribuição uniforme do calor, sendo compatível com fogões de indução, e as suas pegas sólidas foram concebidas para minimizar a transferência de calor, assegurando um manuseamento mais seguro mesmo em serviços de alta exigência. Assegure um cozinhado de excelência para o seu estabelecimento com este utensílio de cozinha de elevada performance.

tacho alto inox — Tacho Alto — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão e a ácidos, facilitando também a limpeza após cada utilização. A tampa incluída possui orifícios estratégicos para a libertação controlada de vapor, otimizando o processo de confeção dos alimentos. As pegas foram desenhadas ergonomicamente para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em ambientes de cozinha agitados, como durante o *rush* de almoço num restaurante movimentado.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, hotéis e serviços de catering que lidam com grandes volumes de preparação. Este tacho alto é versátil, adequado para cozer, estufar ou preparar sopas e molhos em larga escala. A sua compatibilidade com diferentes tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade na sua cozinha profissional. É um auxiliar indispensável para garantir a consistência e qualidade nos pratos servidos aos seus clientes, assegurando um serviço contínuo sem falhas.

Características Técnicas

Diâmetro	280 mm
Capacidade	16 Litros
Altura	260 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	410 x 295 x 260 mm
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm de espessura)
Fundo Sandwich	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável
Compatibilidade de Fogão	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
Pegas	Sólidas, resistentes ao calor
Resistência	Resistente a ácidos
Peso Líquido	3,203 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste tacho alto e para que tipo de estabelecimentos é mais adequado? ?

Este tacho alto tem uma capacidade de 16 litros, sendo ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente.

É possível usar este tacho em fogões de indução? ?

Sim, o fundo em forma de sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) confere a este tacho a capacidade de ser utilizado em fogões de indução, para além de outros tipos de fontes de calor.

Como é a manutenção e limpeza deste tacho alto? ?

A sua construção em aço inoxidável torna-o resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza manual com detergentes neutros e esponjas não abrasivas para preservar o acabamento e a integridade do material.

As pegas do tacho aquecem durante o uso? ?

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

Que tipo de confeção beneficia mais do uso deste tacho? ?

Este tacho alto é ideal para processos de confeção que exigem grandes volumes, como cozer massas, vegetais, preparar caldos, sopas, molhos ou estufados. A sua profundidade e capacidade asseguram um cozinhado uniforme mesmo com grandes quantidades de ingredientes.