

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 Industrial Inox com Tampa, 50L, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE832806	Modelo:	HE832806
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832806

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832806

EAN

8711369832806

Descrição Resumida

Tacho profissional de 50 litros em aço inoxidável com fundo de indução, ideal para todas as fontes de calor. Pegas que não aquecem para segurança e eficiência.

Descrição Completa

Otimizado para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este tacho de confeção de 50 litros é a escolha ideal para chefes que necessitam de preparar grandes volumes com máxima eficiência. Concebido para ser versátil, o seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor superior, permitindo cozinhar de forma uniforme e rápida em qualquer fonte de calor. A robustez do aço inoxidável, tanto na panela como na sua tampa de 1mm de espessura, assegura uma longevidade excepcional, resistindo ao uso contínuo sem comprometer a integridade dos alimentos.

tacho profissional 50l — Características Técnicas

Capacidade	50 Litros
Diâmetro	2400 mm
Altura	400 mm
Peso Líquido	7,43 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/0, Aço inoxidável 18/8, Alumínio
Espessura da Tampa	1 mm
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Esta marmita de grande capacidade destaca-se na preparação de sopas, caldos, guisados e molhos em restaurantes com elevado volume de serviço ou em cantinas industriais. É igualmente adequado para a cozedura de grandes quantidades de massa ou arroz em hotéis e buffets, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua adaptabilidade a diversas fontes de calor torna-o um ativo valioso para qualquer cozinha profissional que opere com flexibilidade na gestão dos seus fogões e métodos de confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste tacho reside na sua construção pensada para o uso intensivo: um fundo de indução otimizado que maximiza a eficiência energética e reduz os tempos de aquecimento. As pegas desenhadas para permanecerem frias eliminam a necessidade de utensílios adicionais para manuseamento, aumentando a segurança e a fluidez no trabalho. Além disso, a tampa com orifícios de libertação de vapor permite um controlo preciso da humidade e da pressão, crucial para resultados culinários perfeitos, assegurando a qualidade dos seus cozinhados.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real deste tacho industrial e para que tipo de confeções é mais adequado??

Este tacho oferece uma capacidade generosa de 50 litros, tornando-o ideal para preparar grandes volumes de líquidos como sopas, caldos, molhos e guisados. É perfeito para cozinhas de restaurantes, cantinas e hotéis que servem muitos clientes.

Como garantir a durabilidade e higiene do tacho em ambiente profissional??

Fabricado em aço inoxidável 18/0 e 18/8, este tacho é resistente à corrosão e fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos para preservar a superfície e prolongar a sua vida útil.

Este tacho é compatível com todos os tipos de fogão em cozinhas profissionais??

Sim, o fundo de indução sem costuras deste tacho foi concebido para ser compatível com todas as fontes de calor. Isso inclui fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, claro, placas de indução, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.

Quais as vantagens das pegas que não aquecem no uso diário intensivo??

As pegas que não aquecem são uma característica crucial para a segurança e eficiência em cozinhas com alta demanda. Permitem manusear o tacho confortavelmente e de forma segura durante a confeção, reduzindo o risco de queimaduras e agilizando as operações diárias sem a necessidade de luvas térmicas adicionais.

A tampa com orifícios de libertação de vapor influencia o processo de confeção??

Sim, os orifícios de libertação de vapor na tampa são essenciais para um controlo otimizado da pressão e da humidade no interior do tacho. Isto ajuda a evitar a fervura excessiva, retém os nutrientes e os sabores, e contribui para um cozinhado mais uniforme e com melhores resultados finais.