

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tacho Baixo com Tampa 10,8L ?360mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE836521	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tacho baixo de 10,8L e 360mm, com fundo triplo para distribuição de calor. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Pegas resistentes e lavável na máquina.

Descrição Completa

Este tacho baixo com tampa de 10,8 litros e 360mm de diâmetro é construído com um fundo em camadas para distribuição uniforme do calor, ideal para confeção em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Volume	10,8 L
Diâmetro	360 mm
Altura	110 mm
Material	Aço inoxidável e Alumínio
Fundo	Triplo (aço inox, alumínio, aço inox 18/0)
Compatibilidade	Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução
Tampa	Com orifícios para libertação de vapor
Pegas	Aço inoxidável rebitado, resistentes ao calor
Acabamento	Acetinado
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	3,77 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para a confeção de pratos em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, onde se preparam ensopados, arroz e guisados, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequado para serviços de catering e eventos, hotéis e snack-bars que necessitem de um recipiente robusto e

versátil para grandes volumes.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme do Calor:** O fundo triplo em aço inoxidável e alumínio garante um aquecimento rápido e homogêneo, evitando pontos quentes e queimaduras.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável de alta qualidade, é resistente à corrosão, fácil de limpar e pode ser lavado na máquina de loiça, garantindo a máxima higiene.
- **Segurança e Conforto:** As pegas rebitadas em aço inoxidável permanecem frias ao toque durante a confeção, proporcionando um manuseamento seguro e confortável. A tampa com orifícios liberta o excesso de vapor.

Este tacho é compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho é adequado para todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução, graças ao seu fundo em camadas.

As pegas aquecem durante a confeção?

Não, as pegas em aço inoxidável com rebites são concebidas para permanecerem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro.

Posso lavar este tacho na máquina de lavar loiça?

Sim, este tacho é totalmente seguro para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção em ambientes profissionais.

Qual é a capacidade e as dimensões deste tacho?

Este tacho tem uma capacidade de 10,8 litros, com um diâmetro de 360 mm e uma altura de 110 mm.

Para que tipo de preparações é este tacho mais adequado?

Devido à sua forma baixa e capacidade, é ideal para a confeção de ensopados, guisados, arrozos, sopas, molhos e estufados que requerem uma maior superfície de evaporação. ?