

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE836521	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	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 confeitaria em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

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

### Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para a confeitaria 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. ?