

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



Tacho Baixo com Tampa 8,5L, Ø320mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE836514	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Tacho baixo profissional de 8,5L e Ø320mm, em aço inoxidável com fundo sanduíche. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Pegas resistentes ao calor e tampa com orifícios.

Descricao Completa

Este tacho baixo de 8,5 litros e 320mm de diâmetro é fabricado com um fundo sanduíche de aço inoxidável e alumínio, garantindo uma distribuição térmica eficiente e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Capacidade	8,5 L
Diâmetro	320 mm
Altura	110 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Material do Fundo	Aço inoxidável, Alumínio, Aço inoxidável 18/0 (fundo sanduíche)
Material da Tampa	Aço inoxidável com orifícios de vapor
Material das Pegas	Aço inoxidável (resistentes ao calor)
Compatibilidade	Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução
Acabamento	Acetinado
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	2,82 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma solução robusta e versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e até

mesmo em snack-bares e roulotes que necessitem de um recipiente de confeção de média capacidade para sopas, estufados, molhos ou guisados. A sua compatibilidade com indução torna-o ideal para cozinhas modernas e eficientes.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O fundo sanduíche assegura um aquecimento rápido e homogéneo, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção consistente.
- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Segurança no Manuseamento:** Pegas rebitadas em aço inoxidável que permanecem frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.
- **Tampa Funcional:** Equipada com orifícios para libertação controlada de vapor, otimizando a confeção e evitando transbordamentos.

Este tacho é compatível com placas de indução?

Sim, este tacho foi concebido para ser totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas em aço inoxidável são projetadas para serem resistentes ao calor e permanecerem frias ao toque durante a confeção, garantindo maior segurança no manuseamento.

Posso lavar este tacho na máquina de lavar loiça?

Sim, este tacho é apto para lavagem em máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e dimensões deste tacho?

Este tacho tem uma capacidade de 8,5 litros, com um diâmetro de 320 mm e uma altura de 110 mm, sendo ideal para preparações de média escala.

Para que tipo de confeção é este tacho mais adequado?

O tacho baixo é ideal para confeção de molhos, estufados, guisados, sopas, e para cozinhar legumes ou massas, onde se pretende uma maior área de evaporação e fácil acesso aos alimentos.