

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Tacho Alto Profissional 45L, 2400mm, Inox com Tampa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837146	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Tacho alto de 45L em aço inoxidável com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Fundo multicamada para distribuição eficiente de calor, compatível com indução e lavável na máquina.

## Descricao Completa

Este tacho alto profissional de 45 litros, fabricado em aço inoxidável robusto, é ideal para cozinhas de alta produção, garantindo uma distribuição de calor eficiente em todos os tipos de fogões, incluindo indução.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	45 L
<b>Diâmetro</b>	400 mm
<b>Altura</b>	360 mm
<b>Peso Líquido</b>	7,35 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável (18/0 e 18/8), Alumínio
<b>Fundo</b>	Multicamada tipo cápsula
<b>Compatibilidade</b>	Todos os tipos de fogões (incluindo indução)
<b>Pegas</b>	Aço robustas, resistentes ao calor
<b>Lavagem</b>	Máquina de lavar loiça
<b>Inclui</b>	Tampa

### Aplicações Profissionais

Este tacho de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, onde a confeção de grandes quantidades de sopas, caldos, cozidos, massas ou molhos é uma rotina diária.

## Tacho Alto Profissional — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O fundo multicamada tipo cápsula assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, adapta-se facilmente a qualquer configuração de cozinha.
- **Segurança Reforçada:** As pegas robustas em aço são resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro mesmo quando o tacho está cheio.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O design em aço inoxidável e a possibilidade de lavagem em máquina de lavar loiça garantem uma manutenção simples e eficaz.

### Este tacho é compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho alto é adequado para utilização em todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

### Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade (18/0 e 18/8) com um fundo multicamada em alumínio, garantindo excelente resistência ao uso intensivo e uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

### Para que tipo de preparações é mais indicado um tacho de 45 litros?

A sua capacidade de 45 litros torna-o ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos, estufados, massas, molhos e cozidos, sendo perfeito para cantinas e restaurantes com alta demanda.

### Como se efetua a limpeza e manutenção deste tacho?

Este tacho é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a sua limpeza e garante a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

### As pegas do tacho aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço robusto e são resistentes ao calor, concebidas para permitir um manuseamento seguro e confortável, minimizando o risco de queimaduras durante a

utilização.