

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Tacho Alto Profissional Inox 5L Ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837764	Modelo:	HE837764
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837764
EAN	8711369837764
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em inox com 5L de capacidade e fundo Sandwich para indução. Ideal para cozinhas profissionais e serviço contínuo.

Descricao Completa

Prepare os seus pratos com eficiência e qualidade superior utilizando este tacho alto de 5 litros, concebido para cozinhas profissionais. O seu fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio e aço, garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para cozedura por indução, ao mesmo tempo que assegura a durabilidade e resistência necessárias para o uso intensivo em restaurantes e hotéis. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza. As pegas ergonómicas em aço, soldadas em vários pontos, permanecem frias ao toque, proporcionando maior segurança e conforto durante a confeição.

Tacho Alto Profissional Inox 5L — Principais Vantagens

Este tacho profissional oferece uma distribuição de calor otimizada graças ao seu fundo multicamadas, compatível com indução, permitindo um controlo preciso da temperatura e evitando pontos quentes. A construção robusta em aço inox garante longevidade e resistência à corrosão, enquanto as pegas ergonómicas asseguram uma manipulação segura e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização. O seu design sem tampa e com 5L de capacidade torna-o versátil para diversas preparações, desde molhos a sopas.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, este tachó alto é perfeito para a confeção de grandes volumes de molhos, sopas, guisados, ou para a preparação de bases de confeção. A sua capacidade de 5 litros e o fundo difusor tornam-no um elemento essencial para o mise en place e para o serviço contínuo em momentos de pico.

Características Técnicas

Diâmetro	200 mm
Altura	160 mm
Capacidade	5 Litros
Dimensões Totais (Aprox.)	299x214x160 mm
Peso Líquido	1,02 kg
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade de Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado Exterior
Pegas	Aço Inoxidável, soldadas, permanecem frias

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste tachó alto em aço inox?

A sua principal vantagem reside na construção robusta com fundo Sandwich encapsulado, que garante distribuição uniforme de calor e compatibilidade com indução, aliada a pegas de aço que permanecem frias ao toque para maior segurança.

Este tachó é adequado para quais tipos de fogão?

Sim, este tachó é versátil e compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo especialmente concebido.

Como devo realizar a manutenção deste tachó profissional?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, evitando esponjas abrasivas para preservar o acabamento acetinado. Pode ser utilizado em máquina de lavar loiça industrial, seguindo as recomendações do fabricante para garantir a sua longevidade.

Qual a dimensão ideal deste tachó para um restaurante?

Com 5 litros de capacidade e 200mm de diâmetro, este tacho é ideal para preparar porções médias de molhos, acompanhamentos ou sopas, sendo um excelente complemento para cozinhas com volume de serviço moderado ou para especialidades específicas.

O facto de não ter tampa influencia o seu uso profissional?

A ausência de tampa permite um controlo visual direto do processo de confeção e é ideal para preparações que requerem evaporação ou redução de líquidos, como molhos e caldos. Para preparações que necessitam de ser tampadas, pode ser adquirido um acessório de tampa compatível.