

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 Inox para Indução 13,5L - Ø280mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837788	Modelo:	HE837788
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837788

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837788
EAN	8711369837788

Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto industrial de 13,5L com fundo encapsulado para indução. Distribuição de calor uniforme e pegas de segurança para alta eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Um tacho alto industrial é um investimento crucial para qualquer cozinha profissional que visa otimizar a confeção de grandes volumes. Este tacho profissional de 13,5 litros, concebido com um fundo tipo sandwich encapsulado, garante uma distribuição de calor excecional, crucial para um cozinhado uniforme e eficiente. A sua compatibilidade com placas de indução permite uma poupança energética significativa e um controlo preciso da temperatura. Fabricado em aço robusto, oferece durabilidade e resistência ao uso intensivo, assegurando um desempenho constante no seu restaurante ou catering.

tacho alto industrial indução — Características Técnicas

Volume	13,5 Litros
Diâmetro do Produto	280 mm
Altura do Produto	220 mm
Dimensões Aproximadas	398 x 294 x 220 mm
Peso Líquido	2,21 kg
Fundo	Tipo Sandwich Encapsulado
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica

Aplicações Profissionais

Para o chef executivo que gere o serviço contínuo de um restaurante de alta afluência, este tacho é indispensável na confecção de caldos base, sopas substanciais ou estufados que exigem longas horas de cozedura. A sua capacidade de 13,5 litros é ideal para a mise en place de menus complexos em hotéis de 5 estrelas ou para a produção em larga escala de refeições em serviços de catering e cantinas, garantindo que a qualidade e o sabor são mantidos em cada prato servido.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de equipamentos de cozinha deve focar-se na fiabilidade e no retorno do investimento. Este tacho alto destaca-se pela sua construção superior com fundo encapsulado, que otimiza a transferência e retenção de calor, resultando numa redução do tempo de confecção e num menor consumo de energia. As pegas que se mantêm frias minimizam os riscos de acidentes na azáfama da cozinha, um benefício inestimável para a segurança da sua equipa. É uma ferramenta de trabalho robusta, pensada para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e um desempenho consistente.

Perguntas Frequentes

Este tacho pode ser usado em qualquer tipo de fogão??

Sim, o fundo tipo sandwich encapsulado deste tacho garante compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução, otimizando a versatilidade na sua cozinha profissional.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do tacho??

Para prolongar a vida útil e manter o acabamento acetinado, recomenda-se lavar o tacho com água quente e detergente neutro após cada utilização. Evite esfregões abrasivos e produtos químicos agressivos, sendo adequado para máquina de lavar loiça industrial, facilitando a higiene diária.

Qual a capacidade real deste tacho para confecção de alimentos em grandes quantidades??

Com uma capacidade útil de 13,5 litros e diâmetro de 280mm, este tacho é perfeitamente dimensionado para a preparação de grandes volumes, como caldos, sopas ou estufados, servindo eficientemente cozinhas de restaurantes e catering com alta demanda de produção.

As pegas em aço aquecem durante a cozedura, representando um risco??

Não, as pegas em aço são concebidas com solda em vários pontos, uma característica que permite que se mantenham suficientemente frias ao toque durante a cozedura, aumentando a segurança e o

conforto operacional para a sua equipa, mesmo em longas horas de trabalho.

Este tacho oferece alguma vantagem em termos de poupança energética??

Sim, o design do fundo tipo sandwich encapsulado promove uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, o que, especialmente em placas de indução, contribui para um aquecimento mais rápido e uma menor dissipação de energia, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais da sua cozinha.