

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



Hotelequip.pt

Tacho Profissional Inox 9.5L Ø28cm - Cozedura Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE837733	Modelo:	HE837733
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837733

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837733
EAN	8711369837733

Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional inox 9.5L com fundo 'Sandwich' para indução. Pegas frias e acabamento acetinado. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige eficiência e durabilidade. Este tacho médio de 9,5 litros, com 28cm de diâmetro, foi concebido para responder às exigências do serviço contínuo. O seu fundo tipo "Sandwich" encapsulado, que combina alumínio e aço, garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, essencial para um controlo preciso da confeção. Prepare molhos complexos, reduza caldos ou cozinhe ingredientes delicados com a confiança de que o calor se manterá estável, permitindo otimizar o seu tempo e recursos. As pegas ergonómicas em aço inoxidável, fixadas com solda multiponto, permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo em momentos de maior afluência, como o serviço de almoço ou jantar num restaurante movimentado. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, um fator crucial para a manutenção de rigorosas normas de higiene.

tacho profissional — Tacho Inox — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longevidade excecional, resistindo à corrosão e deformação mesmo sob uso intensivo. O fundo "Sandwich" encapsulado é a chave para uma eficiência energética superior, minimizando as perdas de calor e assegurando que a energia é convertida em calor na superfície de confeção, o que se traduz numa redução de custos operacionais. As pegas frias são um detalhe de design pensado para a segurança e o conforto do utilizador, permitindo transferir o tacho entre zonas de trabalho sem o risco de queimaduras. Este tacho é a escolha ideal para quem procura um utensílio fiável que combine performance, durabilidade e segurança em qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este tacho de 9,5 litros é extremamente versátil, adequando-se a uma vasta gama de preparações em restaurantes, hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de molhos clássicos, como bechamel ou holandês, onde um aquecimento controlado é fundamental. A sua capacidade torna-o perfeito para confeccionar sopas, caldos ou guisados em quantidades médias, servindo grupos de clientes durante o serviço contínuo. Pode também ser utilizado para cozer legumes a vapor, escalfar peixe ou ave, ou simplesmente para manter alimentos quentes em banho-maria antes de serem servidos. A compatibilidade com indução expande as suas possibilidades de uso em diferentes tipos de cozinhas profissionais, garantindo flexibilidade e eficiência em qualquer setup.

Características Técnicas

Diâmetro do Produto	280 mm
Altura do Produto	155 mm
Capacidade	9,5 Litros
Dimensões Exteriores Aproximadas	398x294x155 mm
Peso Líquido	1,87 kg
Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich encapsulado (alumínio + aço)
Compatibilidade de Indução	Sim
Tipo de Pegas	Aço Inoxidável, soldadas, com isolamento térmico
Acabamento Exterior	Acetinado
Inclui Tampa	Não

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para este tacho?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar o acabamento e a integridade do fundo encapsulado. Evite o uso de esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Após a lavagem, seque bem o tacho para evitar manchas de água.

Este tacho é adequado para cozinhas com grande volume de serviço?

Sim, com a sua capacidade de 9,5 litros e construção robusta em aço inoxidável, este tacho é ideal para serviços de média a alta exigência em restaurantes e hotéis, garantindo durabilidade e

eficiência.

Posso usar este tacho em máquinas de lavar loiça industriais?

Embora o material seja resistente, a lavagem manual é preferível para manter a integridade do fundo encapsulado e prolongar a vida útil do tacho. Detergentes agressivos e ciclos de alta temperatura em máquinas industriais podem afetar o acabamento a longo prazo.

Qual a vantagem do fundo "Sandwich" encapsulado?

O fundo "Sandwich" combina a rápida condução de calor do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço, permitindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para cozedura por indução e controlo preciso da temperatura.

As pegas mantêm-se frias durante o uso?

Sim, as pegas em aço inoxidável são concebidas para se manterem suficientemente frias ao toque durante a confeção, permitindo um manuseamento seguro sem a necessidade de panos ou luvas adicionais.