

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 Inox Profissional 15L Ø320mm - Cozinha Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE837740	Modelo:	HE837740
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837740

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837740
EAN	8711369837740

Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional em inox de 15L (ø320mm). Fundo Sandwich para indução. Pegas de segurança. Ideal para cozinhas profissionais e catering.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais, este tacho em aço inoxidável de 15 litros, com 320mm de diâmetro, oferece versatilidade e durabilidade. O fundo tipo Sandwich encapsulado combina a distribuição uniforme de calor do alumínio com a robustez do aço, tornando-o perfeitamente adequado para utilização em placas de indução, otimizando o tempo de confeção e garantindo resultados consistentes. As pegas em aço, fixadas com múltiplos pontos de solda, permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais intensos.

tacho inox profissional — Tacho em Inox — Principais Vantagens

Este tacho profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo longevidade mesmo em ambientes de cozinha exigentes. O seu fundo Sandwich encapsulado, que integra alumínio e aço, proporciona uma excelente e uniforme condução de calor, ideal para quem procura eficiência energética e um controlo preciso da temperatura. A capacidade de 15 litros torna-o versátil para diversas preparações, desde sopas a molhos, enquanto as pegas ergonómicas e de segurança mantêm a temperatura baixa para um manuseamento confortável.

Aplicações Profissionais

Com um diâmetro de 320mm, este tacho é uma peça fundamental em restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de equipamento fiável para o dia a dia. É particularmente útil para a preparação de grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados, caldos e molhos durante o serviço contínuo. A sua compatibilidade com a tecnologia de indução permite uma resposta rápida às variações de temperatura, essencial em momentos de pico de serviço.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich encapsulado
Capacidade	15 Litros
Diâmetro	320 mm
Altura	190 mm
Dimensões Totais (aprox.)	440x334x190 mm
Peso Líquido	2,66 kg
Compatibilidade de Indução	Sim
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço, com solda multi-ponto (mantêm-se frias)

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para este tacho em aço inoxidável?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite o uso de esponjas abrasivas que possam riscar a superfície. Após a lavagem, seque bem o tacho para evitar manchas de água e manter o seu brilho.

Este tacho é adequado para que tipo de fogão?

Este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos e, especialmente, placas de indução, graças ao seu fundo Sandwich encapsulado.

Qual a dimensão ideal deste tacho para um restaurante com serviço contínuo?

Com 15 litros de capacidade e 320mm de diâmetro, este tacho é ideal para preparar molhos, sopas ou guisados em quantidades médias, sendo adequado para restaurantes que servem entre 50 a 100 refeições, dependendo do menu.

O fundo Sandwich garante uma distribuição de calor realmente uniforme?

Sim, o fundo Sandwich encapsulado combina as propriedades de condução térmica do alumínio com a durabilidade e resistência do aço inoxidável, assegurando uma distribuição de calor homogénea e prevenindo pontos de sobreaquecimento.

As pegas são seguras e não aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável e fixadas através de solda em vários pontos. Este design foi pensado para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro durante o uso prolongado.