

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 rápido
ao produto



Tacho Profissional 6L ?240mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE837726	Modelo:	HE837726
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837726

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837726
EAN	8711369837726

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional de 6L e 240mm, com fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Fabricado em aço inoxidável durável, possui pegas que não aquecem.

Descricao Completa

Este tacho profissional de 6 litros e 240mm de diâmetro é fabricado com materiais duradouros e possui fundo de indução sem costuras, garantindo compatibilidade com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	6 L
Diâmetro	240 mm
Altura	135 mm
Dimensões Totais (L×P×A)	258 × 370 × 138 mm
Peso Líquido	1,256 kg
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Pegas	Não aquecem

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação de molhos,

sopas, guisados, cozer vegetais ou outras confeções que exijam um controlo preciso da temperatura. A sua compatibilidade com indução torna-o adequado para cozinhas modernas e eficientes, incluindo food trucks e pastelarias com área de confeção.

Tacho Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído com aço inoxidável 18/0 e alumínio, oferece resistência e uma longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- **Versatilidade Energética:** O fundo de indução sem costuras assegura compatibilidade com todas as fontes de calor, otimizando o seu investimento.
- **Segurança e Conforto:** As pegas que não aquecem permitem um manuseamento seguro e confortável durante todo o processo de confeção.
- **Eficiência na Confeção:** A distribuição uniforme do calor garante resultados consistentes e uma confeção mais rápida e controlada.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa e os materiais de qualidade facilitam a limpeza e a higiene diária.

Este tacho é compatível com que tipos de fogões?

Este tacho é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável 18/0 e alumínio, materiais conhecidos pela sua robustez e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

As pegas do tacho aquecem durante a utilização?

Não, as pegas deste tacho são projetadas para permanecerem frias ao toque, mesmo durante a confeção, proporcionando segurança e conforto no manuseamento.

Qual a capacidade real do tacho?

Este tacho tem uma capacidade útil de 6 litros, ideal para a preparação de molhos, sopas, guisados ou para cozer vegetais em quantidades médias para cozinhas profissionais.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto, fundo de indução duradouro e materiais de alta qualidade tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.