

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 Baixo Profissional Inox Ø16cm 1.5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE837641	Modelo:	HE837641
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837641

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837641
EAN	8711369837641

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo profissional em inox (Ø16cm, 1.5L) com fundo Sandwich para indução. Pegas frias e acabamento acetinado. Ideal para molhos e reduções.

Descricao Completa

Eleve a sua experiência de confeção com este tacho baixo profissional, concebido para cozinhas exigentes. Com um diâmetro de 16cm e capacidade para 1.5 litros, é ideal para a preparação de molhos, reduções e outros pratos que requerem controlo preciso da temperatura. O fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio e aço inoxidável, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para evitar quebras de temperatura e garantir resultados consistentes, sendo perfeitamente compatível com a confeção por indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, enquanto as pegas em aço, fixadas com solda multiponto, permanecem frias ao toque, proporcionando segurança e conforto durante o uso intensivo.

tacho profissional — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Capacidade	1,5 Litros
Dimensões Externas (aprox.)	260x174x75 mm
Altura Interna	75 mm
Material	Aço Inoxidável com Fundo Sandwich encapsulado
Tipo de Cozedura	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica

Pegas	Aço Inoxidável, soldadas multiponto, isoladas termicamente
Acabamento	Acetinado exterior
Peso Líquido	0,58 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho baixo é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a serviços de catering. É ideal para a preparação de molhos delicados, a confecção de cremes, a redução de caldos e a cozedura de pequenas porções. A sua construção robusta e o fundo difusor garantem um desempenho fiável e resultados consistentes, mesmo sob pressão durante os horários de maior movimento. A compatibilidade com múltiplas fontes de calor, incluindo indução, oferece uma flexibilidade operacional significativa para chefs e cozinheiros.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tacho profissional garante um investimento em durabilidade e eficiência. O aço inoxidável assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, mantendo um aspeto impecável mesmo após uso continuado. O fundo Sandwich otimiza a transferência de calor, reduzindo o consumo de energia e o risco de sobreaquecimento, o que se traduz em poupança de custos operacionais e melhoria na qualidade final dos pratos. As pegas ergonómicas e seguras permitem uma manipulação confortável e evitam queimaduras, fatores cruciais para a segurança e produtividade na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo Sandwich encapsulado?

O fundo Sandwich encapsulado combina as propriedades de condução térmica do alumínio com a resistência e durabilidade do aço, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente, essencial para evitar pontos de sobreaquecimento e quebras de temperatura.

Este tacho é adequado para cozinhas de indução?

Sim, este tacho foi concebido com um fundo específico que o torna compatível com sistemas de cozedura por indução, bem como com outras fontes de calor como gás e elétrico.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tacho?

A limpeza é simples: utilize água quente, detergente neutro e uma esponja macia. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado. Seque bem após cada lavagem para evitar manchas de água.

Qual a capacidade ideal deste tacho para um restaurante?

Com 1.5 litros de capacidade, este tacho é ideal para a preparação de molhos, acompanhamentos ou pequenas porções em estabelecimentos com movimento moderado ou para chefs que necessitam de precisão em diversas preparações simultaneamente.

As pegas quentes representam um risco na cozinha profissional?

Não, as pegas deste tacho são fabricadas em aço inoxidável e soldadas multiponto, com um design que minimiza a transferência de calor. Foram concebidas para permanecerem suficientemente frias ao toque durante a utilização normal, garantindo a segurança da equipa.