

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 Inox Baixo 12L Ø32cm Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE837689	Modelo:	HE837689
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837689
EAN	8711369837689

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

Descricao Resumida

Tacho baixo 12L inox para indução. Fundo Sandwich para calor uniforme e pegas frias. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Prepare as suas melhores receitas com este tacho baixo de 12 litros, concebido para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade. O fundo tipo Sandwich, que combina alumínio e aço inoxidável, garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para evitar que os alimentos colem e para otimizar a cozedura por indução. As suas superfícies exteriores com acabamento acetinado conferem um aspeto profissional e facilitam a limpeza, enquanto as pegas soldadas em vários pontos permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais intensos.

tacho inox baixo — Tacho Baixo — Principais Vantagens

Este tacho baixo oferece características ideais para o uso profissional:

- **Distribuição de Calor Superior:** O fundo tipo Sandwich encapsulado combina as propriedades do alumínio (excelente condutividade térmica) com a durabilidade e compatibilidade de indução do aço inoxidável, garantindo um aquecimento homogéneo.
- **Segurança e Ergonomia:** As pegas em aço, fixadas por soldadura multicomponente, foram desenhadas para permanecerem frias ao toque, permitindo um manuseamento confortável e seguro.
- **Construção Duradoura:** Todo o exterior apresenta um acabamento acetinado, que não só confere um visual profissional, mas também aumenta a resistência a riscos e facilita a higienização.
- **Capacidade Versátil:** Com 12 litros de capacidade, é ideal para preparar molhos, guisados, sopas ou outras preparações em quantidades adequadas para restaurantes e cozinhas de hotelaria.

- **Compatibilidade Total:** O fundo encapsulado torna este tachó perfeitamente compatível com todas as fontes de calor, incluindo a indução, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este tachó baixo é uma peça fundamental em qualquer cozinha profissional. É perfeito para:

- Restaurantes que necessitam de uma panela robusta e versátil para a preparação de molhos complexos, sopas cremosas ou outros pratos que exigem controlo preciso da temperatura.
- Hotéis que preparam grandes quantidades de alimentos para buffets ou serviço de quartos, beneficiando da sua capacidade e distribuição uniforme de calor.
- Cozinhas de restauração rápida que procuram equipamentos duráveis e fáceis de limpar para suportar um ritmo de trabalho intenso.
- Chefs que valorizam a eficiência energética e a rapidez de confeção proporcionadas pela cozedura por indução.

Características Técnicas

Capacidade	12 Litros
Diâmetro	320 mm
Altura	150 mm
Dimensões Totais (Aprox.)	440 x 334 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich
Compatibilidade de Indução	Sim
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço Inoxidável (frias ao toque)
Peso Líquido	2,5 kg

Perguntas Frequentes

Este tachó é adequado para indução?

Sim, este tachó baixo foi concebido com um fundo tipo Sandwich que inclui aço, tornando-o totalmente compatível com placas de indução, garantindo uma cozedura eficiente.

Qual a capacidade exata deste tacho?

Este modelo possui uma capacidade de 12 litros, ideal para preparar grandes porções de molhos, sopas ou outros pratos em ambientes de restauração profissional.

Como devo limpar e manter este tacho?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para preservar o acabamento acetinado. Evite produtos abrasivos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, garantindo a sua durabilidade e higiene.

As pegas do tacho aquecem durante o uso?

Não, as pegas deste tacho são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos de forma a minimizar a transferência de calor. Foram concebidas para se manterem suficientemente frias ao toque durante a confeção.

Quais as dimensões exatas deste modelo?

As dimensões aproximadas do produto são 440mm de comprimento, 334mm de largura e 150mm de altura. O diâmetro do tacho em si é de 320mm.