

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 com Tampa 15L Ø32cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE836507	Modelo:	HE836507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836507
EAN	8711369836507

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

Descricao Resumida

Tacho profissional em inox 15L Ø32cm. Fundo Sandwich para distribuição uniforme de calor. Pegas seguras e resistente ao calor. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Maximize a sua eficiência na cozinha profissional com este tacho de 15 litros, ideal para restaurantes e hotéis que procuram durabilidade e um desempenho de cozedura superior. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, aliada a um fundo tipo "Sandwich" encapsulado, assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para o controlo preciso das temperaturas durante a preparação de pratos complexos ou em momentos de maior afluência. As pegas ergonómicas em aço, soldadas em vários pontos e resistentes ao calor, garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo em operações contínuas, enquanto a sua capacidade de lavagem na máquina de lavar loiça simplifica os processos de limpeza pós-serviço.

tacho profissional inox — Características Técnicas

Dimensões (Produto)	440x334x190mm
Diâmetro	320mm
Altura	190mm
Capacidade	15 Litros
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Multicamada tipo Cápsula (Sandwich)

Compatibilidade Fogões	Todos, incluindo Indução
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas
Lavagem	Pode ir à máquina de lavar loiça
Acabamento Exterior	Acetinado
Peso Líquido	3,26kg

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma peça versátil e indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, serviços de catering e outras unidades de restauração. A sua robustez e o fundo de alta performance tornam-no ideal para a confeção de molhos, sopas, guisados, e a preparação de grandes volumes de ingredientes durante o serviço. Adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade de utilização em diferentes ambientes de cozinha profissional, garantindo resultados consistentes e eficientes em cada utilização.

Porquê Escolher Este Equipamento

O Tacho Profissional de 15L destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável, garantindo longevidade e resistência à corrosão, um fator crucial em ambientes de cozinha intensivos. O fundo encapsulado tipo "Sandwich" combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade do aço, otimizando a distribuição térmica e permitindo o uso em fogões de indução. As pegas ergonómicas e resistentes ao calor asseguram uma operação segura, enquanto a compatibilidade com a máquina de lavar loiça facilita a manutenção, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência culinária em vez de tarefas de limpeza demoradas.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar este tacho para garantir a sua durabilidade?

Para uma limpeza eficaz e para prolongar a vida útil do seu tacho, recomendamos lavá-lo após cada utilização. Embora seja seguro para máquina de lavar loiça, a lavagem manual com detergente neutro e uma esponja macia ajudará a preservar o acabamento acetinado. Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço que possam riscar a superfície.

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

Sim, com a sua capacidade de 15 litros e construção robusta, este tacho é ideal para cozinhas profissionais com um elevado volume de serviço. Permite preparar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente, assegurando a qualidade e a consistência em cada prato, mesmo durante os picos de procura.

Qual a vantagem do fundo tipo "Sandwich" encapsulado?

O fundo tipo "Sandwich" encapsulado combina as propriedades de excelente condução de calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço. Isto garante uma distribuição de calor extremamente uniforme e eficiente em toda a base da panela, evitando pontos de sobreaquecimento e permitindo a sua utilização em fogões de indução.

As pegas deste tacho aquecem durante o uso prolongado?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, concebidas para permanecerem frias o suficiente para um manuseamento seguro durante a cozedura. A sua ergonomia e resistência ao calor proporcionam conforto e segurança, mesmo em operações de longa duração.

Este tacho pode ser usado em fogões de indução?

Sim, este tacho foi projetado com um fundo tipo "Sandwich" que inclui aço com propriedades magnéticas, tornando-o totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.