

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 Alto Inox Profissional 9L para Indução Ø240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837306	Modelo:	HE837306
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837306

EAN	8711369837306
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional em aço inox 9L com fundo multicamada para distribuição eficiente do calor. Ideal para todos os fogões, incluindo indução, e lavável.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração moderna, este tacho profissional em aço inoxidável de 9 litros é a solução ideal para cozinhas com elevado volume de trabalho. Com um diâmetro de 240mm e altura de 200mm, permite a confeção eficiente de grandes quantidades de sopas, molhos e estufados. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, garante flexibilidade máxima no seu espaço de trabalho.

tacho profissional — Características Técnicas

Capacidade	9 litros
Diâmetro	240 mm
Altura	200 mm
Material	Aço inoxidável, Alumínio, Aço inoxidável 18/0, Aço inoxidável 18/8
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo indução
Tipo de Fundo	Multicamada tipo cápsula
Pegas	Aço robusto, resistente ao calor

Lavagem	Pode ir à máquina de lavar loiça
Peso Líquido	2,106 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho alto é um utensílio indispensável em diversas configurações profissionais. É ideal para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de grandes caldos e bases para molhos em restaurantes de alta gastronomia, ou para o gerente de cantina que necessita de preparar sopas e guisados nutritivos para centenas de refeições diárias. A sua capacidade de 9 litros é perfeita para gerir o volume do rush do almoço, garantindo que a sua equipa tem sempre os ingredientes necessários à mão para um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tacho garante não só um desempenho culinário superior, mas também uma otimização da eficiência energética e da durabilidade na sua cozinha. O fundo multicamada tipo cápsula não só acelera o aquecimento como mantém a temperatura de forma homogénea, reduzindo os pontos quentes e o risco de alimentos queimarem, poupando energia no processo. As suas pegas robustas proporcionam segurança e ergonomia no manuseamento, mesmo quando o tacho está cheio, e a construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de tacho para as necessidades da minha cozinha??

A capacidade de 9 litros é ideal para preparar porções médias a grandes de sopas, caldos, molhos ou estufados. Para cozinhas que servem entre 30 a 50 refeições por serviço, este volume oferece um excelente equilíbrio entre produção e eficiência de espaço.

Este tacho é adequado para fogões de indução??

Sim, este equipamento foi concebido para ser totalmente compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões de indução. O seu fundo multicamada garante um desempenho ótimo e uniforme em qualquer superfície.

Como devo limpar e manter este tacho para prolongar a sua vida útil??

Para uma limpeza eficaz, o tacho pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial ou manualmente com detergente suave e um pano macio. Evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável e a integridade do fundo.

Quais os benefícios do fundo multicamada tipo cápsula??

O fundo multicamada tipo cápsula distribui o calor de forma excepcionalmente eficiente e uniforme por toda a base do tacho. Isso não só acelera o processo de cozedura, como também previne que os alimentos se peguem ou queimem em pontos específicos, otimizando o consumo de energia.

As pegas em aço aquecem durante a utilização??

As pegas deste tacho são concebidas em aço robusto e resistente ao calor para minimizar a transferência térmica. Contudo, em operações de cozedura prolongada a altas temperaturas, é sempre recomendável o uso de proteção para as mãos para maior segurança.