

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 Alto Inox com Tampa 21L

Informacoes do Produto

SKU:	HE837603	Modelo:	HE837603
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837603

EAN	8711369837603
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto em inox com 21L de capacidade. Fundo tipo cápsula para distribuição uniforme de calor. Compatível com todos os fogões, incluindo indução. Pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Prepare as suas receitas com eficiência e segurança graças a este tacho alto em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. A sua capacidade de 21 litros e o fundo tipo cápsula garantem uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção e permitindo a sua utilização em todos os tipos de fogões, incluindo indução. As pegas robustas e resistentes ao calor asseguram uma manipulação segura, mesmo durante o serviço contínuo em momentos de maior movimento.

Tacho Alto Inox — Principais Vantagens

Este tacho destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta durabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. O fundo multicamada tipo Sandwich encapsulado combina a condução térmica do alumínio com a resistência e compatibilidade magnética do aço, assegurando uma performance superior em fogões de indução e uma distribuição homogénea de calor. As pegas em aço, soldadas em múltiplos pontos, permanecem frias ao toque, proporcionando segurança adicional durante a utilização. A capacidade de 21 litros torna-o versátil para diversas preparações, desde sopas a estufados.

Aplicações Profissionais

Este tacho alto é uma peça fundamental em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a serviços de catering. A sua robustez e a capacidade de distribuição de calor tornam-no ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, molhos, guisados e outros pratos que exigem confeção prolongada. É perfeitamente adequado para estabelecimentos com serviço

contínuo ou para picos de trabalho, como o serviço de almoço ou jantar, onde a eficiência e a fiabilidade do equipamento são cruciais. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade de instalação em diferentes ambientes de cozinha.

Diâmetro	320 mm
Altura	270 mm
Capacidade	21 Litros
Material	Aço Inoxidável
Fundo	Tipo Cápsula Multicamada (Sandwich)
Compatibilidade Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Aço Inoxidável, Resistentes ao Calor
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça
Dimensões Totais (Aprox.)	440 x 334 x 270 mm
Peso Líquido	3,826 kg

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tacho alto garante uma solução fiável e de alta performance para a sua cozinha profissional. O aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. O fundo encapsulado otimiza a eficiência energética e permite o uso em fogões de indução, uma vantagem significativa em termos de versatilidade e economia. As pegas ergonómicas e resistentes ao calor foram concebidas para o máximo conforto e segurança do utilizador, mesmo durante longos períodos de uso. Invista num equipamento que alia funcionalidade, design robusto e desempenho superior para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para este tacho em aço inoxidável?

Recomenda-se a limpeza após cada utilização, utilizando água morna, detergente neutro e uma esponja macia para evitar riscos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a limpeza manual pode prolongar o brilho original. Evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou palha de aço.

Este tacho é adequado para quais tipos de fogões profissionais?

Este tacho é versátil, sendo compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução. A sua base tipo cápsula garante uma excelente performance em sistemas de aquecimento elétricos, a gás e vitrocerâmicos, proporcionando flexibilidade de uso na sua cozinha.

Qual a capacidade real deste tacho em termos de serviço?

Com 21 litros de capacidade, este tacho é ideal para preparar grandes quantidades de alimentos. É adequado para servir entre 30 a 40 porções de pratos como sopas ou guisados, dependendo do tamanho da porção servida.

As pegas são seguras para manusear o tacho quente?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável robusto e possuem um design que minimiza a transferência de calor. Graças à sua soldadura em vários pontos, mantêm-se suficientemente frias para permitir o manuseamento seguro do tacho mesmo quando este se encontra a altas temperaturas.

Este tacho pode ser usado para cozinhar alimentos ácidos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado neste tacho é resistente à corrosão e não reage com alimentos ácidos, como tomate ou citrinos. Isto garante que o sabor dos seus alimentos não é alterado e que o tacho mantém a sua integridade a longo prazo.