

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



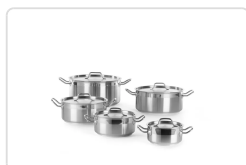
Hotelequip.pt

Tacho de Cozinha Profissional 2,8L, Ø200mm com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	HE830208	Modelo:	HE830208
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830208
EAN	8711369830208
Capacidade (L)	Até 6 L

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional de 2,8L em aço inoxidável 18/8, com 200mm de diâmetro. Possui fundo de indução encapsulado e pegas atérmicas para máxima eficiência e segurança em todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este tacho de cozinha profissional de 2,8 litros e 200 mm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/8, garantindo durabilidade e resistência para uso intensivo. A sua base de indução encapsulada assegura uma distribuição uniforme do calor em todas as fontes.

Características Técnicas

Capacidade	2,8 L
Diâmetro Interno	200 mm
Altura Interna	90 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	215 x 295 x 135 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material da Tampa	Aço inoxidável 18/0 (1 mm de espessura)
Material da Base	Alumínio (fundo de indução sem costura)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (indução, gás, elétrico, vitrocerâmica)
Características da Tampa	Orifícios para saída de vapor
Características das Pegas	Atérmicas (permanecem frias)

Peso Líquido

1,338 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, adaptando-se a diversas necessidades de confeção. É ideal para a preparação de molhos, sopas, guisados, cozedura de legumes ou pequenas porções em restaurantes de bairro, snack-bares, cafés com cozinha, cantinas escolares ou empresariais, e até mesmo em roulotes e food trucks que exigem equipamento robusto e versátil.

Tacho de Cozinha Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, garante uma longa vida útil, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução encapsulado e sem costura assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o consumo de energia e garantindo uma cozedura consistente.
- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, oferece flexibilidade máxima para qualquer tipo de instalação de cozinha.
- **Segurança e Conforto:** As pegas atérmicas ('stay cool handles') permitem uma manipulação segura e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização, e a tampa com orifícios de vapor evita derrames e controla a pressão.

Este tacho é compatível com que tipos de fontes de calor?

Este tacho foi concebido para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças à sua base encapsulada.

Qual o material principal do tacho e da tampa?

O corpo do tacho é fabricado em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, enquanto a tampa é em aço inoxidável 18/0, ambos com excelente durabilidade e resistência à corrosão.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas são projetadas para serem atérmicas ('stay cool handles'), minimizando a transferência de calor e garantindo uma manipulação segura e confortável durante a confeção.?

Qual a vantagem da tampa com orifícios para saída de vapor?

A tampa com orifícios de saída de vapor ajuda a controlar a pressão interna, evita derrames e permite uma cozedura mais eficiente, mantendo os sabores e nutrientes dos alimentos.

Este tacho é adequado para uso em cozinhas de alta produção?

Sim, com a sua construção robusta em aço inoxidável 18/8, fundo de indução sem costura e capacidade de 2,8 litros, é ideal para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas e snack-bares.