

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



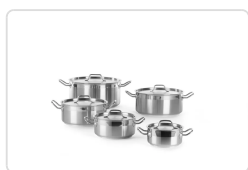
Hotelequip.pt

Tacho Inox Profissional 4.8L Ø24cm - Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	HE830406	Modelo:	HE830406
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830406
EAN	8711369830406

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional inox 4.8L Ø24cm. Fundo triplo para calor uniforme, ideal para cozinhas industriais. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige o melhor em termos de durabilidade e performance. Este tacho em aço inoxidável, com 4.8 litros de capacidade, foi concebido para os rigorosos ambientes de cozinhas industriais e restaurantes. A sua construção robusta e o fundo triplo garantem uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeções que requerem precisão, desde molhos delicados a cozinhados mais longos. A tampa incluída com saída de vapor e as pegas ergonómicas e termo-isoladas asseguram um manuseamento seguro e prático, mesmo durante o serviço contínuo.

Tacho Inox Profissional — Principais Vantagens

Este tacho destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e a ácidos, essencial para a longevidade em ambientes de cozinha profissional. O fundo triplo, composto por aço inoxidável, alumínio e novamente aço inoxidável, otimiza a propagação de calor, sendo compatível com fogões de indução e assegurando uma cozedura homogénea sem pontos de sobreaquecimento. As pegas foram desenhadas para minimizar a transferência de calor, proporcionando um agarre seguro e confortável durante todo o processo de confeção. A facilidade de limpeza é outra vantagem significativa, permitindo manter os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e unidades de catering que necessitam de um utensílio fiável para confeções diversas. A sua capacidade de 4.8 litros torna-o perfeito para a preparação de acompanhamentos, molhos, sopas ou para reduzir caldos durante o serviço. A compatibilidade com fogões de indução oferece versatilidade nas cozinhas modernas. É um equipamento fundamental

para garantir a consistência nas ementas e otimizar os tempos de preparação em momentos de maior movimento.

Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura	105 mm
Capacidade	4.8 Litros
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm) com saída de vapor
Material do Fundo	Triplo (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
Pegas	Aço Inoxidável, termo-isoladas
Dimensões Totais (aprox.)	350 x 255 x 105 mm
Peso Líquido	1.948 kg

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para quais tipos de fogões??

O tacho possui um fundo triplo com camada de alumínio e aço inoxidável, o que o torna adequado para todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos. Esta construção garante uma excelente e uniforme distribuição de calor.

Qual a capacidade exata em litros e qual a sua aplicação ideal??

Com uma capacidade de 4.8 litros, este tacho é ideal para confeções de média dimensão em cozinhas profissionais. É perfeito para preparar molhos, reduzir caldos, cozinhar acompanhamentos ou pequenas porções de guisados e sopas, garantindo um aquecimento uniforme.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste tacho??

Devido à sua construção em aço inoxidável resistente a ácidos, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar com água quente e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. Embora possa ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, a lavagem manual prolonga a vida útil do utensílio. Evite produtos abrasivos.

O material do fundo (sanduíche) oferece alguma vantagem específica??

Sim, o fundo em sanduíche de aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável combina as vantagens de cada material. O alumínio garante uma excelente e rápida difusão do calor, enquanto o aço inoxidável

exterior confere durabilidade, resistência magnética para indução e facilidade de limpeza.

As pegas são seguras para manusear em altas temperaturas??

As pegas são feitas de aço inoxidável robusto e possuem um design inteligente de montagem que minimiza a transferência de calor para as mãos. São também concebidas para oferecer um agarre firme e seguro, permitindo o manuseamento do tacho com confiança, mesmo quando cheio e quente.