

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 Profissional 6.7L Inox ?240mm – Indução e Tampa Vapor

Informacoes do Produto

SKU:	HE831403	Modelo:	HE831403
Marca:	HENDI	EAN:	8711369831403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE831403

EAN	8711369831403
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional de 6.7L (?240mm) em aço inoxidável com fundo de indução sem costura. Versátil e durável para todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este recipiente de cozedura de 6.7 litros, concebido com fundo de indução sem costura, garante uma distribuição de calor superior e consistente, crucial para otimizar a mise en place e o serviço contínuo em cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, essenciais para o dia a dia profissional.

tacho profissional indução — tacho profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	6.7 Litros
Diâmetro	240 mm
Altura	150 mm
Material Principal	Aço Inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço Inoxidável 18/0, Alumínio (indução)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução)
Peso Líquido	1.993 kg

Dimensões Embalagem (LxPxA)	258 × 368 × 195 mm
Características Adicionais	Tampa com orifícios para saída de vapor, Cabos "Stay-cool"

Aplicações Profissionais

Para o **Chef de cozinha** que procura versatilidade, este tacho profissional de 6.7L é ideal na preparação de bases para caldos, sopas do dia, molhos e guisados em restaurantes de cozinha tradicional ou moderna. É igualmente uma solução fiável para **proprietários de snack-bares e cantinas** que necessitam de um utensílio de cozedura eficiente para produção em volumes médios, suportando a exigência de um serviço rápido e contínuo, ou para **empresas de catering** na confeção de pratos para eventos de menor escala.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/8 e 18/0, complementada por um fundo de indução sem costura em alumínio, garante uma transferência e retenção de calor excecionais, otimizando o consumo de energia e a velocidade de confeção. Os cabos com design "stay-cool" e a tampa com orifícios para libertação de vapor aumentam a segurança operacional e permitem um controlo preciso da cozedura, evitando derrames e excesso de pressão, fatores críticos para a eficiência e higiene na cozinha profissional. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, assegura a máxima flexibilidade na sua cozinha, tornando-o um investimento versátil e duradouro.

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para todas as placas de cozinha profissional??

Sim, o fundo de indução sem costura permite a utilização em todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, crucialmente, placas de indução, garantindo máxima versatilidade em qualquer cozinha profissional.

Como devo limpar e manter o tacho para garantir a sua longevidade??

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Para manchas persistentes, pode usar um produto de limpeza específico para aço inoxidável. Evite abrasivos para preservar o acabamento. Este tacho é também apto para máquina de lavar loiça profissional.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costura e dos materiais utilizados??

O fundo de indução sem costura em alumínio, revestido por aço inoxidável 18/0, assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, crucial para a eficiência energética e para evitar pontos quentes. O corpo em aço inoxidável 18/8 confere elevada resistência à corrosão e durabilidade em

ambientes profissionais intensivos, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar.

Para que tipo de preparações é mais indicado um tacho de 6.7 litros??

Com 6.7 litros de capacidade e 240mm de diâmetro, este tacho é ideal para preparações de volume médio, como a confeção de sopas diárias, caldos concentrados, molhos em quantidade, ou para cozer legumes e massas para um serviço de cerca de 30 a 50 pessoas. É perfeito para a rotação diária de ementas em restaurantes e cantinas.

Os cabos "stay-cool" realmente se mantêm frios durante a utilização intensiva??

Os cabos são concebidos para reduzir significativamente a transferência de calor, mantendo-se mais frios ao toque durante a cozedura. Embora minimizem o risco, em ambientes de cozinha profissional e com uso prolongado a altas temperaturas, é sempre aconselhável o uso de proteção adequada para garantir a máxima segurança no manuseamento.