

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Tacho Inox Profissional com Tampa - 10L

Informacoes do Produto

SKU:	HE831502	Modelo:	HE831502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369831502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE831502

EAN	8711369831502
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho Profissional Inox 10L com fundo triplo e pegas anti-aquecimento. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis. Compatível com indução.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este tacho em aço inoxidável de alta qualidade, com 10 litros de capacidade e 280mm de diâmetro. Concebido para resistir ao uso intensivo em restaurantes e hotéis, este tacho garante uma distribuição uniforme do calor graças ao seu fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), compatível com fogões de indução. As pegas ergonómicas mantêm-se frescas, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais movimentados. A sua superfície resistente a ácidos e fácil de limpar assegura a manutenção de rigorosos padrões de higiene.

Características Técnicas

Dimensões (com pegas)	405x300x170mm
Capacidade	10 Litros
Diâmetro	280mm
Altura	170mm
Material da Tampa	Aço Inoxidável 1mm com saída de vapor
Material do Fundo	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável (Sanduíche)

Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Sólidas, com design anti-aquecimento
Resistência	Resistente a ácidos
Peso Líquido	2,767kg

Aplicações Profissionais

Este tachó profissional é ideal para a preparação de molhos, sopas, caldos, guisados e outros pratos que requerem confeção lenta e uniforme em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua construção robusta e a compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, tornam-no numa peça versátil e essencial para qualquer estabelecimento de restauração que valorize a qualidade e a durabilidade dos seus equipamentos de cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

O tachó de 10L destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta performance e pelo fundo sandwich que garante uma excelente condução térmica e eficiência energética, mesmo em fogões de indução. As pegas seguras e a facilidade de limpeza, aliadas a uma capacidade ideal para porções médias, fazem deste tachó uma escolha inteligente para otimizar os processos de confeção e garantir a satisfação dos seus clientes e equipa.

Perguntas Frequentes

Como limpar este tachó profissional?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite palha de aço ou produtos de limpeza agressivos para preservar o acabamento em aço inoxidável. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial, garantindo a remoção de todos os resíduos alimentares.

Este tachó é adequado para serviços de grande volume?

Com uma capacidade de 10 litros, este tachó é ideal para preparação de quantidades médias de alimentos, sendo uma excelente opção para restaurantes com movimento regular. Para volumes significativamente maiores, considere modelos com maior capacidade.

Qual a vantagem do fundo triplo?

O fundo triplo, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, distribui o calor de forma mais eficiente e homogénea. Isto evita pontos de sobreaquecimento, previne que os alimentos colem ou queimem e garante maior durabilidade e compatibilidade com fogões de indução.

As pegas deste tachó aquecem durante o uso?

Não, as pegas foram concebidas com uma forma inteligente de montagem que impede a transferência de calor do tacho para as pegas. Isto permite um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.

Posso usar este tacho em qualquer tipo de fogão?

Sim, este tacho é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução, devido à sua construção de fundo triplo magnético.