

# 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 Profissional Inox com Tampa 15L Ø320mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE831601 | Modelo: | HE831601      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369831601 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE831601 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369831601 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Diâmetro       | 31–40 cm      |
| Material       | Inox          |

## Descricao Resumida

Tacho Profissional em inox com 15L e Ø320mm. Fundo triplo para indução. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis.

## Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige utensílios de confeção robustos e eficientes. Este Tacho Profissional em aço inoxidável, com 15 litros de capacidade e 320mm de diâmetro, foi concebido para resistir ao uso intensivo em restaurantes e cozinhas industriais. O seu fundo triplo (inox/alumínio/inox) garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para cozinhas de indução, enquanto as pegas ergonómicas e sólidas asseguram um manuseamento seguro e confortável, mesmo em situações de grande volume de trabalho. Facilite a sua mise en place e o serviço contínuo com este equipamento fiável.

### tacho profissional inox — Tacho Inox Profissional — Principais Vantagens

Este tacho destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e resistência à corrosão e ácidos. O fundo especial em sanduíche (inox/alumínio/inox) não só otimiza a condução de calor, como também o torna compatível com placas de indução. As pegas foram desenhadas de forma a minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de confeção.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de alimentos. A sua capacidade de 15 litros é perfeita para confeccionar sopas, molhos, guisados, ou para manter alimentos quentes durante o serviço. A facilidade de limpeza torna-o uma escolha prática para ambientes com elevado ritmo de trabalho e exigência de higiene, cumprindo as normas HACCP.

## Características Técnicas

|                          |                                                       |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| Dimensões do Produto     | 460x335x190mm (C x L x A)                             |
| Diâmetro do Produto      | 320mm                                                 |
| Capacidade               | 15 Litros                                             |
| Material                 | Aço Inoxidável com fundo triplo (inox/alumínio/inox)  |
| Tampa                    | Incluída, em aço inoxidável de 1mm com saída de vapor |
| Pegas                    | Sólidas, com design anti-aquecimento                  |
| Compatibilidade de Fogão | Todas as fontes de calor, incluindo indução           |
| Peso Líquido             | 3,754 kg                                              |

## Perguntas Frequentes

### Este tacho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

*Este tacho profissional é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas de catering e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de equipamentos de grande capacidade e durabilidade para confeção diária.*

### Qual a vantagem do fundo triplo deste tacho?

*O fundo em sanduíche de aço inoxidável e alumínio garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, evitando pontos quentes e queimaduras nos alimentos. Além disso, permite a utilização em placas de indução.*

### Como devo proceder à limpeza deste tacho?

*A limpeza é simples, graças ao aço inoxidável resistente a ácidos. Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro. Para sujidade mais persistente, pode ser utilizado um produto de limpeza específico para aço inoxidável, seguindo as instruções do fabricante.*

### Este tacho permite cozinhar em grandes quantidades?

*Sim, com uma capacidade de 15 litros, este tacho é ideal para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, molhos, guisados e outros pratos, otimizando o tempo de serviço em cozinhas profissionais.*

### Quais as dimensões exatas deste tacho?

*As dimensões aproximadas do produto são 460mm de comprimento, 335mm de largura e 190mm de altura, com um diâmetro de 320mm.*