

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



Tacho Profissional Inox 23.5L com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	HE831700	Modelo:	HE831700
Marca:	HENDI	EAN:	8711369831700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE831700

EAN	8711369831700
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho profissional em inox de 23.5L com fundo triplo para confeit o uniforme. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria. Compatível com indu o.

Descricao Completa

Prepare as suas melhores receitas com este tacho profissional de 23.5 litros, ideal para cozinhas que exigem performance e durabilidade. Concebido para uso intensivo em restaurantes e unidades de restaura o, este tacho com tampa garante uma confeit o homog nea dos alimentos graças ao seu fundo triplo de alta qualidade. As pegas ergon micas foram pensadas para um manuseamento seguro e confortável, mesmo em situa es de pico de serviço.

Tacho Profissional Inox - Principais Vantagens

A constru o em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma longevidade excecional e resistência   corrosão e aos ácidos alimentares, tornando a limpeza uma tarefa simples e rápida. O fundo "sanduíche" (aço inox/alumínio/aço inox) distribui o calor de forma uniforme, otimizando o tempo de confeit o e sendo compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indu o. A tampa robusta, com saída de vapor, preserva a humidade e os nutrientes dos alimentos.

Aplica es Profissionais

Este tacho   uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de sopas, guisados, molhos, caldos ou outros pratos que exijam cozimento prolongado.   perfeito para restaurantes com serviço contínuo, buffets de hotelaria, cantinas e unidades de catering que lidam com um elevado número de refei es diárias e necessitam de equipamento fiável e eficiente.

Características Técnicas

Capacidade	23.5 Litros
Diâmetro	360 mm
Altura	230 mm
Dimensões Externas (C x L x A)	505 x 380 x 230 mm
Peso Líquido	5.34 kg
Material da Tampa	Aço Inoxidável 1 mm com saída de vapor
Construção do Fundo	Triplo (Aço Inox / Alumínio / Aço Inox) colado a alto impacto
Pegas	Sólidas, com isolamento térmico inteligente
Compatibilidade de Fogões	Todos, incluindo Indução
Resistência	A ácidos e fácil de limpar

Manutenção e Limpeza

Para garantir a longevidade e performance deste tacho profissional, recomenda-se a limpeza após cada utilização. Embora seja resistente a ácidos, evite o uso de palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos que possam danificar o acabamento. A sua construção em aço inoxidável facilita a remoção de resíduos de alimentos, bastando, na maioria dos casos, água quente e detergente neutro. Verifique periodicamente a tampa e as pegas para assegurar que se encontram em bom estado de conservação.

Qual a capacidade exata deste tacho?

Este tacho profissional tem uma capacidade útil de 23.5 litros, sendo ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Este tacho é adequado para fogões de indução?

Sim, o fundo triplo em aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável foi concebido para garantir a compatibilidade com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Como devo limpar e manter este tacho profissional?

Recomenda-se a limpeza com água quente e detergente neutro após cada utilização. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável.

Que tipo de pratos posso preparar neste tacho?

É ideal para sopas, caldos, guisados, molhos, cozidos e outras preparações que necessitem de um longo tempo de confeitura em grandes quantidades.

As pegas do tacho aquecem durante o uso?

As pegas foram concebidas com um formato inteligente e material isolante para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro.