

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 Alto Inox com Tampa 24L Ø320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832608	Modelo:	HE832608
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832608

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832608

EAN	8711369832608
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em inox com 24L e fundo triplo para indução. Ideal para cozinhas profissionais, oferece durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Prepare os seus pratos com eficiência e durabilidade usando este tacho alto em aço inoxidável de 24 litros. Concebido para cozinhas profissionais, este utensílio de cozinha destaca-se pelo seu fundo triplo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), que garante uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com fogões de indução. As pegas sólidas foram inteligentemente desenhadas para permanecerem frias ao toque, mesmo durante longos períodos de utilização, oferecendo segurança e conforto. A construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura resistência a ácidos e uma limpeza extremamente fácil, mantendo o seu equipamento impecável.

Tacho Alto Inox - Principais Vantagens

Este tacho alto profissional de 24 litros oferece uma solução robusta para as exigências da restauração. O seu fundo triplo com núcleo de alumínio proporciona uma excelente retenção e distribuição de calor, otimizando o consumo energético e garantindo resultados de confeção consistentes. A tampa em aço inoxidável de 1mm, equipada com saída de vapor, completa a funcionalidade, permitindo um controlo preciso durante a preparação dos alimentos. A facilidade de limpeza e a durabilidade são asseguradas pelo aço inoxidável de alta qualidade, ideal para ambientes de alta rotatividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável para a preparação de grandes volumes de alimentos. Seja para cozer legumes, preparar caldos, sopas ou confeccionar molhos, este tacho é um aliado indispensável no *mise en place* e no serviço contínuo. A sua capacidade de 24 litros torna-o perfeito para operações com grande volume de clientes, garantindo eficiência durante os horários de pico.

Características Técnicas

Capacidade	24 Litros
Diâmetro	320 mm
Dimensões (C x L x A)	455 x 335 x 300 mm
Material	Aço Inoxidável com Fundo Triplo (Inox/Alumínio/Inox)
Material Tampa	Aço Inoxidável 1 mm com saída de vapor
Peso Líquido	4,34 kg
Compatibilidade Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Sólidas e anti-térmicas

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade HENDI garante um investimento duradouro para o seu negócio. Este tacho alto combina design funcional com materiais de excelência, oferecendo um desempenho superior em termos de distribuição de calor e durabilidade. A sua superfície lisa e resistente a ácidos facilita a manutenção de um elevado padrão de higiene, essencial em qualquer cozinha profissional. Invista na eficiência e na longevidade para otimizar os seus processos de confeção.

Qual a manutenção recomendada para este tacho alto?

A manutenção é simples: lavar com água e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável é resistente a riscos, mas recomenda-se o uso de esponjas não abrasivas para preservar o acabamento. Verificar regularmente a integridade das pegas.

Este tacho é adequado para que tipo de fogões?

Graças ao seu fundo triplo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), este tacho é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução.

Qual a dimensão exata deste tacho em termos de altura?

A altura deste tacho alto é de 300 mm, contribuindo para a sua capacidade de 24 litros e tornando-o ideal para confeccionar grandes volumes de alimentos ou líquidos.

O fundo triplo deste tacho distribui o calor de forma uniforme?

Sim, o fundo triplo, que combina as propriedades de condução do alumínio com a durabilidade do aço inoxidável, garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, evitando pontos de sobreaquecimento e assegurando uma confeção homogénea.

É possível usar este tacho para cozinhar alimentos ácidos?

Sim, as frigideiras e tachos em aço inoxidável de alta qualidade são resistentes a ácidos, o que os torna perfeitamente adequados para cozinhar uma vasta gama de ingredientes, incluindo aqueles com maior acidez, sem afetar o sabor ou a integridade do material.