

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 37L - Ø360mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832707	Modelo:	HE832707
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832707

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832707

EAN	8711369832707
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho alto profissional em inox com 37L. Fundo triplo para calor uniforme, ideal para indução. Pegas seguras e fácil de limpar.

Descricao Completa

Perfeito para a preparação de grandes volumes de sopas, molhos, guisados ou qualquer prato que exija uma confeitação prolongada, este tacho alto de 37 litros é um aliado indispensável nas cozinhas profissionais. Com um diâmetro de 360mm e uma altura de 360mm, oferece espaço generoso para os seus ingredientes. O design inteligente das pegas garante um manuseamento seguro, mesmo quando o tacho está cheio e quente, evitando a transferência de calor. A resistência a ácidos e a facilidade de limpeza são características cruciais para manter os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

tacho alto inox — Tacho Alto 37L — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando a confeitação e prevenindo o sobreaquecimento localizado. Esta característica torna o tacho adequado para uso em fogões de indução, proporcionando versatilidade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de preparar alimentos em larga escala. A sua capacidade de 37 litros permite gerir picos de serviço ou preparar bases para vários pratos com eficiência. A tampa incluída com saída de vapor ajuda a controlar a pressão e a humidade durante a confeitação.

Características Técnicas

Capacidade	37 Litros
Dimensões do Produto	Ø360 x 360 mm
Diâmetro do Produto	360 mm
Altura do Produto	360 mm
Material da Tampa	Aço Inoxidável de 1 mm com saída de vapor
Material do Fundo	Sanduiche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
Peso Líquido	6,26 kg
Adequado para Fogões de Indução	Sim
Resistência a Ácidos	Sim
Dimensões Aproximadas de Embalagem (LxPxA)	500x380x360 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo triplo deste tacho?

O fundo triplo em aço inoxidável, alumínio e aço inoxidável garante uma excelente e uniforme propagação de calor, otimizando a confeção e prevenindo alimentos queimados.

Este tacho é compatível com que tipos de placa de fogão?

Devido ao seu fundo composto por aço inoxidável e alumínio, este tacho é totalmente compatível com fogões de indução, para além de outras fontes de calor como gás e elétrico.

Qual a manutenção recomendada para este tacho?

A limpeza pode ser feita manualmente com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. É resistente a ácidos, mas evite o uso de produtos de limpeza abrasivos ou esfregões de aço para preservar o acabamento.

As pegas do tacho aquecem durante o uso?

Não, as pegas foram desenhadas de forma inteligente e montadas para minimizar a transferência de calor, garantindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a utilização.

É possível usar este tacho para confeção de alimentos ácidos?

Sim, este tacho é resistente a ácidos, o que o torna adequado para uma vasta gama de preparações, incluindo aquelas que envolvem ingredientes ácidos, sem comprometer a integridade do material.