

# 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 Industrial Inox com Tampa, 50L, Indução

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE832806 | Modelo: | HE832806      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369832806 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE832806 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369832806 |
| Capacidade (L) | 26–50 L       |

## Descricao Resumida

Tacho profissional de 50 litros em aço inoxidável com fundo de indução, ideal para todas as fontes de calor. Pegas que não aquecem para segurança e eficiência.

## Descricao Completa

Otimizado para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, este tacho de confeção de 50 litros é a escolha ideal para chefes que necessitam de preparar grandes volumes com máxima eficiência. Concebido para ser versátil, o seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor superior, permitindo cozinhar de forma uniforme e rápida em qualquer fonte de calor. A robustez do aço inoxidável, tanto na panela como na sua tampa de 1mm de espessura, assegura uma longevidade excecional, resistindo ao uso contínuo sem comprometer a integridade dos alimentos.

### tacho profissional 50l — Características Técnicas

|                    |                                                    |
|--------------------|----------------------------------------------------|
| Capacidade         | 50 Litros                                          |
| Diâmetro           | 2400 mm                                            |
| Altura             | 400 mm                                             |
| Peso Líquido       | 7,43 kg                                            |
| Materiais          | Aço inoxidável 18/0, Aço inoxidável 18/8, Alumínio |
| Espessura da Tampa | 1 mm                                               |
| Compatibilidade    | Todas as fontes de calor, incluindo indução        |

### Aplicações Profissionais

Esta marmita de grande capacidade destaca-se na preparação de sopas, caldos, guisados e molhos em restaurantes com elevado volume de serviço ou em cantinas industriais. É igualmente adequado para a cozedura de grandes quantidades de massa ou arroz em hotéis e buffets, onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua adaptabilidade a diversas fontes de calor torna-o um ativo valioso para qualquer cozinha profissional que opere com flexibilidade na gestão dos seus fogões e métodos de confeção.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A distinção deste tacho reside na sua construção pensada para o uso intensivo: um fundo de indução otimizado que maximiza a eficiência energética e reduz os tempos de aquecimento. As pegas desenhadas para permanecerem frias eliminam a necessidade de utensílios adicionais para manuseamento, aumentando a segurança e a fluidez no trabalho. Além disso, a tampa com orifícios de libertação de vapor permite um controlo preciso da humidade e da pressão, crucial para resultados culinários perfeitos, assegurando a qualidade dos seus cozinhados.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade real deste tacho industrial e para que tipo de confeções é mais adequado??**

*Este tacho oferece uma capacidade generosa de 50 litros, tornando-o ideal para preparar grandes volumes de líquidos como sopas, caldos, molhos e guisados. É perfeito para cozinhas de restaurantes, cantinas e hotéis que servem muitos clientes.*

### **Como garantir a durabilidade e higiene do tacho em ambiente profissional??**

*Fabricado em aço inoxidável 18/0 e 18/8, este tacho é resistente à corrosão e fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem imediata após o uso com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos para preservar a superfície e prolongar a sua vida útil.*

### **Este tacho é compatível com todos os tipos de fogão em cozinhas profissionais??**

*Sim, o fundo de indução sem costuras deste tacho foi concebido para ser compatível com todas as fontes de calor. Isso inclui fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, claro, placas de indução, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha.*

### **Quais as vantagens das pegas que não aquecem no uso diário intensivo??**

*As pegas que não aquecem são uma característica crucial para a segurança e eficiência em cozinhas com alta demanda. Permitem manusear o tacho confortavelmente e de forma segura durante a confeção, reduzindo o risco de queimaduras e agilizando as operações diárias sem a necessidade de luvas térmicas adicionais.*

### **A tampa com orifícios de libertação de vapor influencia o processo de confeção??**

*Sim, os orifícios de libertação de vapor na tampa são essenciais para um controlo otimizado da pressão e da humidade no interior do tacho. Isto ajuda a evitar a fervura excessiva, retém os nutrientes e os sabores, e contribui para um cozinhado mais uniforme e com melhores resultados finais.*