

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 Baixo Inox com Tampa 1.5L Ø160mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE836002	Modelo:	HE836002
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836002
EAN	8711369836002
Capacidade (L)	Até 6 L

Diâmetro

Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo profissional 1.5L em Inox com fundo Sandwich para indução. Pegas frias e acabamento acetinado. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige equipamentos robustos e eficientes. Este tacho baixo, com tampa e 1.5 litros de capacidade, é a escolha ideal para cozinhar com precisão e durabilidade. O fundo tipo "Sandwich" encapsulado combina a excelente distribuição de calor do alumínio com a resistência e propriedades magnéticas do aço, garantindo uma cozedura homogénea e compatibilidade total com indução. Perfeito para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de desempenho fiável.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

Este tacho baixo de 1.5L beneficia de um design inteligente que otimiza o processo de confeção. A construção em aço inoxidável com acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere não só um aspeto profissional, mas também facilita a limpeza e garante uma longa vida útil. As pegas ergonómicas em aço, fixadas com solda multiponto, permanecem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante a confeção intensiva, um detalhe crucial em ambientes de cozinha de alta pressão.

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de molhos, guarnições, ou pequenas porções de ingredientes em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua dimensão compacta (Ø160mm x 75mm) torna-o versátil para diversas necessidades de mise en place, garantindo que cada elemento do prato seja preparado com o máximo cuidado. A compatibilidade com indução é um diferencial importante para cozinhas modernas que procuram eficiência energética e rapidez.

Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Altura	75 mm
Capacidade	1.5 Litros
Dimensões Totais Aproximadas	260x174x75 mm
Material Exterior	Aço Inoxidável com acabamento acetinado
Tipo de Fundo	"Sandwich" encapsulado (Alumínio + Aço Magnético)
Compatibilidade de Indução	Sim
Pegas	Aço Inoxidável, fixação multiponto, frias ao toque
Tampa	Incluída
Peso Líquido	0.733 kg

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para indução?

Sim, o fundo tipo "Sandwich" com aço magnético garante a total compatibilidade com placas de indução, otimizando o tempo de aquecimento e o consumo energético.

Qual a melhor forma de limpar este tacho de inox?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro. Utilize uma esponja macia para evitar riscos. Para sujidade mais persistente, pode deixar de molho em água quente. O acabamento acetinado facilita a remoção de resíduos.

Qual a capacidade deste tacho para um serviço contínuo?

Com 1.5 litros, este tacho é ideal para preparação de molhos específicos, guarnições ou pequenas porções em restaurantes com serviço a la carte ou em buffets para reposição pontual. Para grandes volumes, considere modelos de maior capacidade.

As pegas deste tacho são seguras?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e fixadas com solda multiponto. O design foi pensado para se manterem frias durante a confeção, permitindo um manuseamento seguro e confortável sem necessidade de proteção adicional.

Que tipo de preparações são mais adequadas para este tacho baixo?

Devido ao seu formato baixo e largura, é excelente para reduzir molhos, cozinhar rapidamente vegetais delicados, preparar bases para sobremesas ou aquecer pequenas porções de alimentos que beneficiam de uma maior superfície de contacto com o calor.