

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Tacho Baixo Inox Profissional 7.3L ø28cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE836033	Modelo:	HE836033
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836033
EAN	8711369836033
Capacidade (L)	7-10 L

Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho Baixo Profissional em Inox, 7.3L, ø28cm. Fundo tipo Sandwich compatível com indução. Pega fria e acabamento acetinado.

Descricao Completa

Prepare as suas melhores receitas com o Tacho Baixo Profissional Hendi de 7,3L. Concebido para cozinhas profissionais, este tacho combina a eficiência da distribuição de calor do alumínio com a robustez e as propriedades magnéticas do aço inoxidável, garantindo uma cozedura homogénea e compatibilidade com indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, enquanto as pegas em aço soldadas mantêm-se frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais intensos. Ideal para restaurantes, hotéis e unidades de catering que procuram durabilidade e desempenho.

tacho baixo inox — Características Técnicas

Diâmetro	280mm
Altura	120mm
Capacidade	7.3 Litros
Dimensões Gerais	398x294x120mm
Peso Líquido	2.174 kg
Material	Aço Inoxidável com fundo encapsulado
Compatibilidade de Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento Exterior	Acetinado

Aplicações Profissionais

Este tacho baixo é a escolha ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de 7,3 litros é perfeita para a preparação de molhos, acompanhamentos, sopas ou para confeccionar grandes quantidades de ingredientes durante os horários de maior movimento. A construção robusta em aço inoxidável garante longevidade e facilidade de manutenção, enquanto o fundo encapsulado distribui o calor de forma uniforme, evitando pontos de sobreaquecimento e permitindo uma confeção precisa e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade deste tacho profissional destaca-se pela sua compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, graças ao seu fundo tipo Sandwich encapsulado. Este design inteligente combina as vantagens do alumínio para uma rápida e uniforme condução de calor com a durabilidade e resistência do aço inoxidável. As pegas ergonómicas e frias ao toque proporcionam segurança e conforto durante o uso contínuo, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. O acabamento acetinado não só confere uma estética profissional, como também simplifica a higienização após cada utilização, assegurando o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo tipo Sandwich encapsulado?

O fundo tipo Sandwich encapsulado combina alumínio e aço inoxidável para uma distribuição de calor superior e uniforme, evitando sobreaquecimento e permitindo o uso em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Este tacho é adequado para cozinhas profissionais com grande volume de serviço?

Sim, com a sua capacidade de 7.3 litros e construção robusta em aço inoxidável, este tacho foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho.

Como devo proceder à limpeza deste tacho?

Recomenda-se a lavagem com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. O acabamento acetinado facilita a remoção de resíduos de alimentos. Para manutenção ideal, evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

As pegas do tacho mantêm-se frias durante a utilização?

Sim, as pegas em aço inoxidável são soldadas e desenhadas para permanecerem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro e confortável mesmo em altas temperaturas.

Qual o material exato e o seu benefício?

O tacho é construído em aço inoxidável com um fundo encapsulado que combina alumínio. O aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o alumínio assegura uma excelente condutividade térmica para uma cozedura eficiente.