

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Tacho Baixo Inox com Tampa 12L - Ø32cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE836040	Modelo:	HE836040
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836040

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836040
EAN	8711369836040
Capacidade (L)	11-15 L

Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo em inox de 12L com fundo encapsulado para indução. Pegas frias e acabamento acetinado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a confecção perfeita dos seus pratos com o Tacho Baixo de 12 Litros da HENDI. Ideal para cozinhas profissionais e restaurantes que procuram eficiência e durabilidade, este tacho combina o alumínio encapsulado no fundo para uma distribuição de calor uniforme com a robustez do aço inoxidável. As pegas ergonômicas soldadas em múltiplos pontos permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante os serviços mais intensos. A sua construção em aço inoxidável garante facilidade de limpeza e resistência à corrosão, essencial para o uso contínuo em ambientes exigentes.

Tacho Baixo Inox — Características Técnicas

Capacidade	12 Litros
Diâmetro	320 mm (Ø32 cm)
Altura	150 mm
Dimensões Externas Aproximadas	440 x 334 x 150 mm
Material	Aço Inoxidável com Fundo Encapsulado (Alumínio)
Acabamento	Acetinado em todas as superfícies exteriores
Pegas	Aço Inoxidável, soldadas em vários pontos, permanecem frias
Tampa	Incluída

Peso Líquido	3,133 kg
--------------	----------

Aplicações Profissionais

Este tacho baixo é uma peça essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a unidades de catering e hotéis. A sua capacidade de 12 litros torna-o ideal para a preparação de molhos, sopas, guisados, ou para aquecer grandes quantidades de alimentos durante o serviço contínuo. O fundo encapsulado compatível com indução maximiza a eficiência energética e permite um controlo preciso da temperatura, crucial para a confeção de pratos delicados e para evitar a quebra de temperatura durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e o design funcional deste tacho garantem um excelente retorno do investimento. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, resiste ao uso intensivo e à corrosão, mantendo a sua aparência e desempenho ao longo do tempo. A limpeza é simplificada devido ao acabamento acetinado e à ausência de cantos difíceis. A distribuição uniforme do calor proporcionada pelo fundo sandwich impede que os alimentos se colem ou queimem, garantindo pratos de qualidade superior e reduzindo o desperdício alimentar, fatores chave para a rentabilidade de qualquer negócio de restauração.

Perguntas Frequentes

Este tacho é adequado para fogões de indução?

Sim, este tacho possui um fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio e aço, tornando-o perfeitamente compatível com a cozedura por indução.

Qual a capacidade exata deste tacho?

O tacho tem uma capacidade útil de 12 litros, sendo ideal para preparar grandes porções de alimentos em cozinhas profissionais.

Como devo proceder à limpeza deste tacho?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. O aço inoxidável permite uma limpeza fácil, mas evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado.

As pegas deste tacho aquecem durante a utilização?

Não, as pegas são concebidas em aço inoxidável e soldadas em múltiplos pontos para que permaneçam suficientemente frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro sem necessidade de proteção adicional.

Este tacho é adequado para confeção de molhos delicados?

Sim, o fundo encapsulado garante uma distribuição de calor homogénea, essencial para cozinhar molhos delicados sem risco de queimar ou colar, permitindo um controlo preciso da temperatura.