

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



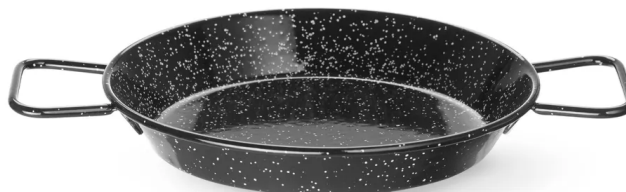
Hotelequip.pt

Tacho Raso Esmaltado Ø240mm – Multiusos Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE622742	Modelo:	622742
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622742

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	622742
EAN	8711369622742

Diâmetro	21–30 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Tacho raso esmaltado em aço carbono de Ø240mm para uso versátil em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. Fácil limpeza e manuseamento seguro.

Descricao Completa

Concebido para a dinâmica das cozinhas profissionais, este tacho raso esmaltado de Ø240mm é a escolha certa para saltear, aquecer ou cozer com eficiência. A sua construção em aço carbono com revestimento esmaltado garante uma distribuição de calor uniforme e uma limpeza simplificada após cada serviço.

Panela Esmaltada — tacho esmaltado Ø240mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro Interno	240 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	245 × 345 × 40 mm
Peso Líquido	0,48 kg
Material	Aço Carbono Esmaltado
Compatibilidade Fogão	Gás, Cerâmico, Elétrico
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de snack-bar ou roulote que necessita de um tacho fiável para aquecer molhos, saltear pequenas porções ou preparar guarnições no dia a dia. Perfeito também para

cantinas escolares ou pequenos restaurantes de bairro que procuram versatilidade e facilidade de limpeza em utensílios de cozedura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este tacho destaca-se pela sua robustez e versatilidade, sendo compatível com os tipos de fogão mais comuns em cozinhas profissionais. O acabamento esmaltado não só contribui para uma estética agradável, mas também simplifica drasticamente a limpeza, poupando tempo valioso durante o rush do serviço. As duas pegas integradas garantem um manuseamento estável e seguro, minimizando riscos de acidentes e proporcionando maior controlo ao cozinheiro.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar este tacho esmaltado??

O acabamento esmaltado permite uma limpeza muito fácil. Pode ser lavado à mão com detergente suave e uma esponja macia, ou colocado diretamente na máquina de lavar loiça para maior conveniência. Evite esfregões abrasivos para preservar o esmalte.

É adequado para uso diário intenso em estabelecimentos de restauração??

Sim, o tacho é construído em aço carbono robusto com revestimento esmaltado, pensado para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais. A sua durabilidade e fácil manutenção tornam-no ideal para o dia a dia.

Este tacho é compatível com placas de indução??

Não, este tacho esmaltado foi concebido para ser utilizado em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. Não é indicado para placas de indução, sendo importante verificar a compatibilidade antes da compra.

Qual a capacidade aproximada e para que tipo de preparações é mais adequado??

Com um diâmetro de 240mm e 40mm de altura, este tacho é ideal para pequenas porções. Excelente para saltear legumes, aquecer molhos, fazer reduções rápidas ou preparar ovos, adaptando-se a necessidades pontuais do serviço.

As pegas aquecem significativamente durante a utilização??

Sim, uma vez que as pegas são feitas do mesmo material que o corpo do tacho (aço carbono esmaltado), irão aquecer com o calor do fogão. Recomenda-se sempre a utilização de luvas de proteção térmica para manuseamento seguro.