

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 Baixo com Tampa 8,5L, Ø320mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE836514	Modelo:	836514
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836514

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	836514
EAN	8711369836514
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Tacho baixo profissional de 8,5L e Ø320mm, com fundo sanduíche para todas as fontes de calor, incluindo indução. Pegas resistentes ao calor e tampa com orifícios de vapor.

Descricao Completa

Este tacho baixo profissional de 8,5 litros e 320mm de diâmetro possui um fundo sanduíche de três camadas, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Tacho baixo profissional — Tacho Baixo — Características Técnicas

Capacidade	8,5 L
Diâmetro	320 mm
Altura	110 mm
Dimensões Totais (com pegas)	348 x 408 x 145 mm
Material Principal	Aço inoxidável
Material do Fundo	Aço inoxidável, Alumínio, Aço inoxidável 18/0 (camadas)
Compatibilidade Fontes Calor	Gás, Elétrico, Cerâmica, Indução
Pegas	Aço inoxidável rebitadas, resistentes ao calor

Tampa	Com orifícios para libertação de vapor
Acabamento	Acetinado
Lavável na Máquina de Loiça	Sim
Peso Líquido	2,82 kg
Peso Bruto	3,43 kg

Aplicações Profissionais

Este tacho baixo é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para preparar guisados, estufados, molhos e outros pratos que requerem cozedura lenta e uniforme.

Tacho Baixo — Principais Vantagens

- Fundo sanduíche para distribuição homogénea do calor e eficiência energética.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Pegas rebitadas em aço inoxidável que permanecem frias ao toque, garantindo segurança.
- Construção durável em aço inoxidável com acabamento acetinado, fácil de limpar.
- Tampa com orifícios para controlo de vapor, otimizando a confeção.

Este tacho é compatível com placas de indução?

Sim, o tacho baixo possui um fundo sanduíche de três camadas que o torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas em aço inoxidável são rebitadas e concebidas para permanecerem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de confeção.

Posso lavar este tacho na máquina de lavar loiça?

Sim, o tacho baixo e a sua tampa são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade com acabamento acetinado, sendo totalmente seguros para lavagem em máquina de lavar loiça

profissional.

Qual a capacidade útil deste tacho?

Este tacho baixo tem uma capacidade de 8,5 litros, ideal para preparar porções médias a grandes de guisados, molhos, sopas ou outros pratos em ambientes de cozinha profissional.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É uma peça versátil e robusta, perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, snack-bares e serviços de catering que necessitem de equipamento durável e eficiente para confeção diária.