

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 Alto Profissional 45L, 2400mm, Inox com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	HE837146	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm

Largura (mm)

até 600 mm

Descricao Resumida

Tacho alto de 45L em aço inoxidável com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Fundo multicamada para distribuição eficiente de calor, compatível com indução e lavável na máquina.

Descricao Completa

Este tacho alto profissional de 45 litros, fabricado em aço inoxidável robusto, é ideal para cozinhas de alta produção, garantindo uma distribuição de calor eficiente em todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Características Técnicas

Capacidade	45 L
Diâmetro	400 mm
Altura	360 mm
Peso Líquido	7,35 kg
Material	Aço inoxidável (18/0 e 18/8), Alumínio
Fundo	Multicamada tipo cápsula
Compatibilidade	Todos os tipos de fogões (incluindo indução)
Pegas	Aço robustas, resistentes ao calor
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Inclui	Tampa

Aplicações Profissionais

Este tacho de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, onde a confeção de grandes quantidades de sopas, caldos, cozidos, massas ou molhos é uma rotina diária.

Tacho Alto Profissional — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O fundo multicamada tipo cápsula assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência excecional à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, adapta-se facilmente a qualquer configuração de cozinha.
- **Segurança Reforçada:** As pegas robustas em aço são resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro mesmo quando o tacho está cheio.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O design em aço inoxidável e a possibilidade de lavagem em máquina de lavar loiça garantem uma manutenção simples e eficaz.

Este tacho é compatível com fogões de indução?

Sim, este tacho alto é adequado para utilização em todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade (18/0 e 18/8) com um fundo multicamada em alumínio, garantindo excelente resistência ao uso intensivo e uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais indicado um tacho de 45 litros?

A sua capacidade de 45 litros torna-o ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos, estufados, massas, molhos e cozidos, sendo perfeito para cantinas e restaurantes com alta demanda.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste tacho?

Este tacho é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente a sua limpeza e garante a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

As pegas do tacho aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço robusto e são resistentes ao calor, concebidas para permitir um manuseamento seguro e confortável, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.