

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 de Ferro Fundido 7,2L – Retenção Térmica Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE629376	Modelo:	629376
Marca:	HENDI	EAN:	8711369629376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	629376

EAN	8711369629376
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Ferro
Cor	Preto

Descricao Resumida

Tacho de ferro fundido 7,2L com Ø310mm, ideal para cozedura lenta e retenção de calor superior em cozinhas profissionais. Durável e antiaderente natural.

Descricao Completa

Concebido para a robustez das cozinhas profissionais, o tacho de ferro fundido de 7,2 litros oferece uma retenção de calor excecional, crucial para a confeção de guisados e sopas que exigem cozedura lenta e prolongada. A sua estrutura de ferro fundido assegura uma distribuição de calor uniforme, resultando em pratos com sabores mais apurados e texturas perfeitas, ideal para o ritmo intenso do serviço contínuo.

tacho ferro fundido — Características Técnicas

Capacidade	7,2 litros
Diâmetro	310 mm
Altura	130 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	332 x 352 x 300 mm
Peso Líquido	8,13 kg
Material	Ferro Fundido
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Este versátil tacho de ferro fundido é indispensável para o Chef Executivo que gere a ementa de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa, permitindo preparar pratos como cozidos, feijoadas ou caldeiradas com a máxima eficiência e sabor. Ideal também para o proprietário de um snack-bar ou tasca que oferece pratos do dia robustos, ou para empresas de catering que necessitam de cozinhar em grandes quantidades e manter a temperatura dos alimentos durante o transporte ou serviço de buffet.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste tacho de ferro fundido de 7,2L distingue-se pela sua durabilidade superior e pela capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural após o processo de cura inicial. A sua performance de retenção e distribuição uniforme do calor garante que cada ingrediente é cozinhado na perfeição, sem pontos quentes, um fator crítico para a qualidade e consistência dos seus pratos. A pega robusta facilita o manuseamento e até permite suspender sobre fogo aberto, adicionando versatilidade a qualquer mise en place.

Perguntas Frequentes

Como se deve preparar (curar) o tacho de ferro fundido antes do primeiro uso?

Para curar o tacho, lave-o com água quente e seque-o completamente. Em seguida, aplique uma fina camada de óleo vegetal por toda a superfície, incluindo o exterior. Leve ao forno a 200°C por uma hora, deixe arrefecer e repita o processo para criar uma camada antiaderente natural e protetora.

Qual a melhor forma de limpar e manter um tacho de ferro fundido em cozinhas profissionais?

Após cada utilização, limpe o tacho com água quente e uma escova ou esponja, evitando detergentes abrasivos que possam danificar a camada de cura. Seque-o imediatamente e aplique uma fina camada de óleo vegetal antes de guardar para prevenir a ferrugem e manter a superfície antiaderente.

Este tacho de 7,2L é adequado para que tipo de produções em volume para restaurantes?

Com 7,2 litros de capacidade, este tacho é ideal para a confeção de pratos de tacho para cerca de 6 a 8 pessoas, como guisados, sopas substanciais ou molhos em maior volume. Perfeito

para o serviço à la carte ou para a base de pratos do dia em restaurantes de média dimensão ou tascas.

É possível utilizar este tacho de ferro fundido em diferentes fontes de calor?

Sim, o ferro fundido é extremamente versátil e compatível com a maioria das fontes de calor. Este tacho pode ser utilizado em fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos, no forno e até mesmo diretamente sobre brasas ou fogo aberto, sendo adequado para diversas configurações de cozinha profissional.

Quais as principais vantagens do ferro fundido face a outros materiais em ambientes de restauração?

O ferro fundido destaca-se pela sua durabilidade inigualável, pela excelente retenção e distribuição uniforme do calor, e pela capacidade de desenvolver uma superfície antiaderente natural com o uso e cura adequados. Permite uma cozedura mais eficiente e confere um sabor distinto aos alimentos, sendo um investimento a longo prazo para qualquer cozinha profissional.