

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



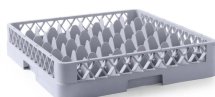
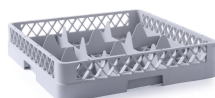
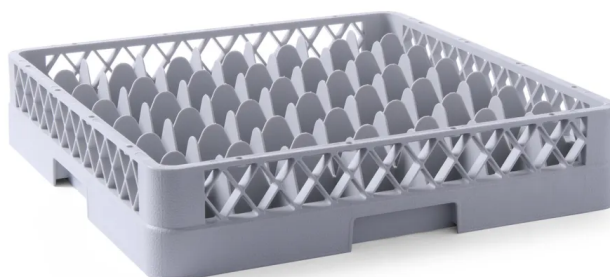
Hotelequip.pt

Cesto para Copos, 49 Compartimentos, 500x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE877012	Modelo:	HE877012
Marca:	HENDI	EAN:	8711369877012

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE877012

EAN	8711369877012
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Cesto

Descricao Resumida

Otimize a lavagem de copos com este cesto de alta capacidade, 49 compartimentos e dimensões de 500x500mm, ideal para máquinas de lavar loiça profissionais.

Descricao Completa

Para o seu estabelecimento, a eficiência e a higiene são primordiais. Este **cesto para copos industrial** com 49 compartimentos foi concebido para otimizar o processo de lavagem, assegurando que os seus copos são limpos de forma segura e eficaz. Com dimensões de 500x500mm, integra-se perfeitamente na maioria das máquinas de lavar loiça profissionais, permitindo uma organização superior e proteção contra quebras durante os ciclos intensivos. Garanta um fluxo de trabalho contínuo e a apresentação impecável da sua loiça fina.

Cesto para Copos Industrial — Características Técnicas

Compartimentos	49
Dimensões (L x P x A)	500 x 500 x 104 mm
Peso Líquido	2,37 Kg

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste acessório de lavagem torna-o indispensável em cozinhas de restaurantes, bares movimentados, buffets de hotel, e espaços de catering com elevada procura. Facilita a "mise en place" da área de lavagem, permitindo uma rápida organização de copos após o serviço e uma eficiente preparação para o próximo ciclo. Reduza o risco de quebras durante o manuseamento e transporte, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a máxima higiene dos utensílios de bebida.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num cesto especializado para copos significa mais do que apenas lavagem; significa proteção do seu inventário e otimização operacional. A estrutura com 49 compartimentos individuais previne o contacto entre copos, minimizando lascas e quebras. Além disso, a sua construção robusta garante durabilidade e resistência aos ambientes agressivos das cozinhas profissionais, traduzindo-se numa vida útil prolongada e num excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a carga do cesto para evitar danos nos copos??

Para maximizar a proteção, certifique-se de que cada compartimento acomoda apenas um copo. Evite sobrecarregar o cesto e distribua os copos de forma equilibrada para garantir uma lavagem uniforme e prevenir qualquer tipo de dano durante o ciclo.

É este cesto compatível com a maioria das máquinas de lavar loiça industriais??

Sim, com dimensões padrão de 500x500mm, este cesto foi concebido para ser universalmente compatível com a vasta maioria das máquinas de lavar loiça industriais que utilizam cestos de tamanho padrão. Verifique as especificações da sua máquina para confirmação.

Qual a durabilidade esperada para um cesto de lavagem profissional??

Concebido com materiais robustos e resistentes a ambientes de lavagem intensos, este cesto oferece uma excelente durabilidade. A sua construção é pensada para suportar o uso diário em cozinhas profissionais, garantindo um investimento a longo prazo para o seu negócio.

Como se deve limpar e manter este cesto para prolongar a sua vida útil??

A limpeza regular do cesto pode ser feita na própria máquina de lavar loiça, utilizando detergentes comuns. Para uma manutenção ótima, verifique periodicamente a integridade dos compartimentos e substitua o cesto se apresentar sinais de desgaste que possam comprometer a proteção dos copos.

Este cesto contribui para o cumprimento das normas de higiene em restauração??

Sim, a lavagem organizada e segura dos copos em compartimentos individuais é crucial para garantir a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, como as diretrizes HACCP. A utilização de cestos adequados previne a contaminação cruzada e assegura a limpeza profunda.