

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

Taça Mistura Aço Inox 2.3L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE517307	Modelo:	HE517307
Marca:	HENDI	EAN:	8711369517307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE517307
EAN	8711369517307

Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Taça de mistura Hendi em aço inoxidável com 2,3L de capacidade e base arredondada, ideal para preparações eficientes em cozinhas profissionais. Durável e compatível com máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Essencial para qualquer mise en place, este recipiente de preparação em aço inoxidável de 2,3 litros assegura a máxima eficiência na mistura e homogeneização de ingredientes. O seu design com fundo arredondado facilita a incorporação perfeita de massas e molhos, otimizando o tempo de trabalho na cozinha profissional.

taça mistura inox — Características Técnicas

Capacidade	2,3 Litros
Dimensões (ØxA)	240 × 88 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0,19 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara cremes e massas leves, ou o cozinheiro de restaurante que necessita de um recipiente fiável para molhos e marinadas. Ideal também para snack-bares e hamburgarias na preparação rápida de ingredientes, garantindo a higiene e durabilidade exigidas na produção intensiva.

Recipiente de Preparação — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável confere a esta tigela uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, crucial para o ambiente de cozinha profissional. A sua compatibilidade com máquina de lavar

loija simplifica os processos de limpeza e desinfecção, cumprindo as normas HACCP e otimizando a rotatividade de utensílios.

Como devo limpar esta taça de mistura para garantir a sua durabilidade e higiene?

Esta taça de mistura em aço inoxidável é totalmente compatível com máquina de lavar loiça, o que facilita imenso a sua limpeza e desinfecção. Para prolongar a vida útil do material, recomenda-se evitar o uso de esfregões abrasivos que possam riscar a superfície.

Esta capacidade de 2,3 litros é adequada para que tipo de preparações na minha cozinha?

Com 2,3 litros, esta taça é ideal para preparações de volume médio, como a mistura de pequenas quantidades de massa, a preparação de molhos, marinadas, ou o batimento de ovos e natas. É perfeita para cozinhas que necessitam de versatilidade sem ocupar muito espaço.

O aço inoxidável utilizado é resistente a ácidos e outros ingredientes comuns na cozinha?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, incluindo a exposição a ácidos e outros ingredientes comuns em cozinhas profissionais. Isso garante que a taça não reaja com os alimentos, mantendo a sua integridade e segurança alimentar.

A base arredondada oferece alguma vantagem prática em relação a outras formas de taças?

A base arredondada é um diferencial importante, pois facilita a mistura e o batimento de ingredientes, permitindo que os utensílios (como varas de arames ou espátulas) atinjam todos os cantos sem deixar resíduos. Isto resulta numa homogeneização mais eficiente e rápida das preparações.

Posso usar esta taça para além de misturar, por exemplo, para armazenar alimentos temporariamente?

Sim, a robustez e higiene do aço inoxidável tornam esta taça adequada para o armazenamento temporário de alimentos, desde que devidamente coberta. É um utensílio multifuncional que se adapta a diversas necessidades na área de preparação da cozinha.

?