

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Colher para Vegetais Profissional em Aço Inoxidável 345x58mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE526309	Modelo:	526309
Marca:	HENDI	EAN:	8711369526309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	526309
EAN	8711369526309
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher para vegetais robusta em aço inoxidável, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Com 345x58mm, garante higiene e durabilidade no serviço diário.

Descricao Completa

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes de serviço alimentar, esta colher para vegetais em aço inoxidável é essencial para uma manipulação higiênica e eficiente dos alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e um desempenho fiável no dia-a-dia de qualquer cozinha profissional, desde a preparação ao empratamento.

colher para vegetais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	345 × 58 × 30 mm
Peso Líquido	0,079 kg
Peso Bruto	0,082 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Aço Inoxidável
Origem	Índia (IN)

Aplicações Profissionais

Perfeita para o Chef de cozinha que valoriza a precisão no empratamento de vegetais ou para o Gestor de F&B que necessita de utensílios versáteis para o serviço de buffet. Esta colher de serviço é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e até em food trucks, onde a rapidez e a higiene são cruciais na distribuição de acompanhamentos e saladas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha do aço inoxidável confere a esta colher de serviço uma resistência superior à corrosão e uma longevidade excepcional, mesmo sob as exigências de lavagens frequentes em máquinas de loiça industriais. O seu design ergonómico facilita o manuseamento de vegetais cozidos ou crus, garantindo uma porcionagem controlada e uma apresentação impecável. Este material cumpre as rigorosas normas de higiene alimentar, sendo fundamental para manter a segurança HACCP na sua operação.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade desta colher em ambientes profissionais??

A colher é fabricada em aço inoxidável, um material não poroso e resistente à corrosão, o que a torna fácil de limpar e desinfetar. Pode ser lavada em máquinas de lavar loiça profissionais, seguindo os ciclos de higiene habituais para utensílios em contacto com alimentos, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Esta colher é adequada para uso em buffets de grande volume de serviço??

Sim, com as suas dimensões de 345x58x30 mm, esta colher é ideal para o serviço de vegetais em buffets de média e grande dimensão. Permite porcionar de forma eficiente e controlada, minimizando o desperdício e otimizando o fluxo do serviço durante os períodos de maior afluência.

Qual a resistência do material a altas temperaturas??

O aço inoxidável é conhecido pela sua elevada resistência a temperaturas extremas, tanto quentes como frias. Isto significa que a colher pode ser utilizada para servir vegetais quentes diretamente de panelas ou bandejas de banho-maria, sem comprometer a sua integridade ou segurança alimentar.

Posso usar esta colher para outros tipos de alimentos além de vegetais??

Embora seja otimizada para vegetais, a versatilidade do aço inoxidável e o seu design permitem o uso para outros acompanhamentos, como arroz, massa ou leguminosas. É um utensílio multifuncional para qualquer cozinha profissional, desde que se mantenham os padrões de higiene adequados para evitar contaminação cruzada.

Que vantagens oferece o aço inoxidável em comparação com outros materiais para utensílios de cozinha??

O aço inoxidável destaca-se pela sua durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e por ser um material inerte que não reage com os alimentos, preservando o sabor e a qualidade. É também um material reciclável e de baixa manutenção, contribuindo para a sustentabilidade da operação e a redução de custos a longo prazo.