

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



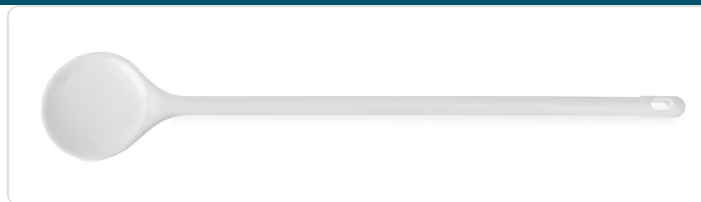
Hotelequip.pt

Colher Profissional para Vegetais Inox 485x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE542507	Modelo:	HE542507
Marca:	HENDI	EAN:	8711369542507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE542507
EAN	8711369542507
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher profissional para vegetais, em aço inoxidável robusto e durável, 485x75mm. Essencial para um manuseamento higiénico e eficiente, em conformidade com HACCP.

Descricao Completa

Concebida para a manipulação eficiente e higiénica de vegetais, esta concha em aço inoxidável de peça única é uma ferramenta indispensável nas cozinhas profissionais. A sua robustez e design ergonómico garantem um manuseamento seguro e duradouro, otimizando o fluxo de trabalho durante a preparação e o serviço.

Colher para Vegetais — Colher profissional vegetais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Espessura	2,7 mm
Dimensões (Comprimento x Largura)	485 x 75 mm
Peso Líquido	0,27 kg
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de cozinha que exige precisão na preparação de legumes, esta colher é ideal para o manuseamento de grandes volumes de vegetais em cantinas, buffets de hotel, e restaurantes com ementas variadas. Garante a eficiência na mise en place e no serviço contínuo, desde uma tasca movimentada a uma cozinha industrial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em peça única desta colher em aço inoxidável, com 2,7 mm de espessura, elimina fendas onde bactérias poderiam proliferar, excedendo as expectativas de higiene em ambientes profissionais. A sua durabilidade superior e a conformidade com as rigorosas normas HACCP

garantem um investimento seguro e uma ferramenta fiável para anos de utilização intensiva, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade e higiene desta colher??

A sua construção em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e completa em máquinas de lavar louça industriais. Para prolongar a vida útil, evite o uso de esfregões abrasivos que possam danificar a superfície e armazene-a seca.

Este utensílio é adequado para manusear alimentos quentes e frios??

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere a esta colher excelente resistência a variações de temperatura, tornando-a ideal para servir e preparar tanto vegetais frescos e frios como legumes cozinhados e quentes.

Qual a vantagem da construção em peça única para uma cozinha profissional??

A construção em peça única elimina uniões e rebarbas, pontos críticos para a acumulação de resíduos alimentares e proliferação bacteriana. Isto facilita a limpeza, otimiza a higiene e simplifica o cumprimento das normas HACCP.

Esta colher é ergonómica para uso prolongado em serviços intensivos??

Com 485mm de comprimento, oferece um alcance adequado para panelas e recipientes maiores, enquanto a sua largura de 75mm e o peso equilibrado de 0,27kg reduzem a fadiga do operador durante a preparação e o serviço em períodos de maior afluência.

Pode ser utilizada para além de vegetais, em outras aplicações na cozinha??

Embora otimizada para vegetais, a sua robustez e formato versátil permitem o manuseamento de massas, grãos, ou outros ingredientes sólidos em cozinhas de restaurantes, cantinas e empresas de catering, demonstrando a sua multifuncionalidade.