

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

Concha de Cozinha Profissional 0,25L, Ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE527306	Modelo:	HE527306
Marca:	HENDI	EAN:	8711369527306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE527306

EAN	8711369527306
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de cozinha profissional 0,25L (Ø100mm) com design higiénico de uma peça, ideal para porcionamento preciso. Em conformidade com normas HACCP.

Descricao Completa

Concebida para a máxima higiene e durabilidade em ambientes exigentes, esta concha de cozinha com 0,25L de capacidade e Ø100mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para o controlo de porções e o serviço eficiente. O seu design de peça única assegura uma limpeza impecável e a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Concha Profissional — Concha de cozinha — Características Técnicas

Capacidade	0,25 L
Diâmetro	100 mm
Comprimento Total	420 mm
Dimensões Aproximadas (C x L x A)	420 x 105 x 380 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Característica Principal	Peça sem uniões, conforme normas HACCP

Aplicações Profissionais

Esta concha é ideal para o Chef Executivo que procura uniformidade no porcionamento de sopas e molhos, garantindo a consistência das ementas. Perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas e serviços de catering onde a higiene e a rapidez no serviço são cruciais, permitindo gerir o fluxo

durante o rush do almoço ou na preparação de buffets.

Higiene e Durabilidade — Porquê Escolher Esta Concha

A principal vantagem desta concha reside na sua construção robusta, forjada numa única peça e sem quaisquer uniões. Este design não só aumenta exponencialmente a durabilidade do utensílio em uso intensivo, como é fundamental para a segurança alimentar, eliminando as frestas onde bactérias e resíduos se podem acumular, assegurando a conformidade total com as rigorosas normas HACCP. É um investimento que reflete o compromisso com a excelência higiénica.

Perguntas Frequentes

Qual o material e as vantagens da sua construção??

A concha é fabricada numa peça única, sem uniões, o que elimina pontos de acumulação de sujidade e bactérias. Este design robusto e higiénico, em conformidade com as normas HACCP, garante durabilidade e facilidade de limpeza em qualquer cozinha profissional.

Como deve ser limpa e mantida esta concha??

Para uma higiene máxima, a concha deve ser lavada com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. O seu design de peça única facilita a eliminação de resíduos e a sanitização completa.

Para que tipo de doses e estabelecimentos é mais adequada a capacidade de 0,25L??

Com uma capacidade de 0,25 litros, esta concha é ideal para porcionar doses individuais de sopas, molhos, purés ou guarnições em restaurantes com ementa do dia, cantinas, snack-bares e serviços de catering que necessitam de consistência no serviço e controlo de custos.

Pode ser utilizada com alimentos a altas temperaturas, como sopas quentes??

Sim, a concha é concebida para uso profissional e resiste a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequada para servir alimentos quentes como sopas, caldos e molhos diretamente do fogão ou banho-maria em serviço contínuo.

Qual a importância da conformidade com as normas HACCP para um utensílio de cozinha como este??

A conformidade com as normas HACCP é fundamental para garantir a segurança alimentar na cozinha profissional. O design de uma peça sem uniões desta concha minimiza os riscos de contaminação cruzada e facilita a sanitização, assegurando que os alimentos são manuseados de forma higiénica e segura para o consumidor.