

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

Colher para Molhos Profissional 410mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE542606	Modelo:	HE542606
Marca:	HENDI	EAN:	8711369542606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE542606

EAN	8711369542606
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher para molhos profissional em aço inoxidável robusto (2.7mm), 410x100mm. Ideal para cozinhas que exigem higiene rigorosa e durabilidade em serviço intensivo.

Descricao Completa

A Colher para Molhos Profissional de 410mm oferece uma ferramenta essencial para a gestão precisa e higiênica de líquidos e molhos em qualquer cozinha profissional. Concebida em aço inoxidável de 2.7mm de espessura, garante durabilidade e resistência superior, cumprindo as rigorosas normas HACCP para segurança alimentar.

Colher para Molhos Profissional — Colher para molhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Espessura	2,7 mm
Dimensões Aproximadas (C x Ø)	410 x 100 mm
Peso Líquido	0,25 kg
Conformidade	Normas HACCP
Construção	Uma só peça

Aplicações Profissionais

Para o Chef que valoriza a precisão na dosagem e a conformidade higiênica, esta concha é indispensável na preparação de ementas em restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias e

churrasqueiras. É igualmente uma mais-valia em cantinas escolares e empresariais, onde a velocidade e a segurança alimentar são críticas para o serviço de centenas de refeições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável, com uma espessura de 2.7mm e construção numa só peça, assegura uma longevidade excecional, resistindo ao uso contínuo e à lavagem intensiva sem deformar. A sua conformidade com as normas HACCP é um selo de garantia para qualquer profissional que exija os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, simplificando os processos de limpeza e desinfeção.

Perguntas Frequentes

Qual o material e as vantagens para uso profissional??

Esta colher é fabricada em aço inoxidável de 2.7mm de espessura, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão e deformação, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A construção numa só peça elimina junções, impedindo a acumulação de resíduos e facilitando a higiene.

Esta colher cumpre as normas de higiene e segurança alimentar??

Sim, a colher está em total conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo que pode ser utilizada em qualquer cozinha profissional com a máxima segurança alimentar. O aço inoxidável é um material não poroso e de fácil higienização, crucial para evitar contaminações cruzadas.

Como devo limpar e manter esta colher??

A limpeza desta colher é simples e eficiente, podendo ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho e a higiene, recomenda-se secar imediatamente após a lavagem e evitar produtos de limpeza abrasivos que possam danificar a superfície do aço.

É adequada para uso intensivo em cozinhas com grande volume de produção??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável de 2.7mm e design de peça única tornam-na extremamente durável e resistente ao uso contínuo, mesmo em ambientes de alta exigência como cantinas ou restaurantes de grande volume. Foi concebida para suportar a rotina intensa da cozinha profissional.

Qual a sua dimensão e para que tipo de recipientes é mais indicada??

Com 410mm de comprimento e um diâmetro de concha de 100mm, esta colher é versátil para uma variedade de recipientes, desde molheiras mais pequenas a panelas de média dimensão. O seu comprimento permite alcançar o fundo de recipientes mais altos com facilidade, otimizando a recolha e dosagem de molhos, sopas e cremes.