

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 Serviço Inox 0.5L ø120mm – Higiene e Antigotas

Informacoes do Produto

SKU:	HE540503	Modelo:	HE540503
Marca:	HENDI	EAN:	8711369540503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE540503
EAN	8711369540503

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de serviço profissional em aço inoxidável de 0.5L, com aro anti-gotas para máxima higiene e durabilidade em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Concebida para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional, esta concha de serviço de 0.5L em aço inoxidável robusto garante uma distribuição higiénica e eficiente de molhos, sopas e outros líquidos. A sua construção em peça única, aliada ao aro anti-gotas, minimiza desperdícios e facilita a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do serviço.

Concha Profissional — Concha de serviço — Características Técnicas

Capacidade	0.5 L
Diâmetro da Taça	120 mm
Comprimento Total	555 mm
Espessura do Material	2.7 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0.54 kg
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de ementa diária, buffets de hotel, ou em operações de catering, que necessita de controlo rigoroso das porções e máxima higiene no serviço. É uma

ferramenta essencial para cantinas escolares, refeitórios empresariais e food trucks, facilitando a distribuição uniforme de molhos, sopas e guisados em ambientes de produção intensiva.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conformidade com as rigorosas normas HACCP é um pilar desta concha, assegurando a segurança alimentar em todas as operações de serviço. O seu design em peça única elimina fendas e uniões, onde microrganismos poderiam proliferar, facilitando a limpeza profunda. Além disso, o aço inoxidável de 2.7mm de espessura confere uma resistência superior a impactos e corrosão, prolongando a vida útil do utensílio mesmo sob uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Como deve ser higienizada para manter a segurança alimentar??

A concha pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa e construção em peça única evitam acumulação de resíduos, facilitando a higienização e conformidade com as normas HACCP.

É adequada para todos os tipos de cozinhas profissionais??

Sim, com a sua capacidade de 0.5L e dimensões equilibradas, esta concha é versátil para restaurantes de pequena a grande dimensão, pastelarias com serviço de refeições e operações de catering. É ideal para servir molhos, sopas e guisados com precisão.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável utilizado??

Fabricada com aço inoxidável de 2.7 mm de espessura, esta concha oferece elevada resistência à corrosão, deformação e impactos frequentes em ambientes de cozinha profissional. Garante uma longa vida útil mesmo sob condições de uso intensivo.

O aro anti-gotas é eficaz na prevenção de derrames??

Sim, o aro anti-gotas foi concebido especificamente para reter líquidos, evitando derrames e salpicos indesejados. Este design contribui significativamente para a manutenção da limpeza das áreas de serviço e para a eficiência do pessoal durante o atendimento.

Como a construção em peça única apoia a segurança alimentar HACCP??

A ausência de soldas ou junções na sua construção em peça única elimina potenciais nichos para a proliferação bacteriana. Isso torna a concha mais fácil de limpar e desinfetar profundamente, sendo um fator crucial para cumprir os rigorosos padrões de segurança alimentar exigidos pelas normas HACCP.