

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 Servir 0.75L em Aço Inoxidável c/ Aro Antigotas ø145mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE540602	Modelo:	HE540602
Marca:	HENDI	EAN:	8711369540602

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE540602
EAN	8711369540602

Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de servir profissional em aço inoxidável 0.75L (ø145mm) com aro antigotas. Durabilidade e higiene certificadas HACCP para o seu negócio.

Descricao Completa

Garanta um serviço eficiente e higiênico com esta colher de servir profissional, concebida para suportar o ritmo das cozinhas de restauração. Fabricada em aço inoxidável robusto e com um prático aro antigotas, este utensílio essencial facilita a distribuição de sopas, molhos e estufados, mantendo a sua área de serviço impecável e em conformidade com as exigências HACCP.

Concha Profissional — concha de servir profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0.75 L
Diâmetro (cabeça da concha)	145 mm
Comprimento Total	575 mm
Espessura do Material	2.7 mm
Material	Aço inoxidável
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona buffets em hotéis de grande dimensão, onde a apresentação e a eficiência do serviço são cruciais. Perfeita para cantinas escolares ou empresariais que necessitam de distribuir grandes volumes de refeições de forma rápida e controlada, e para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem pratos de tacho diretamente à mesa, garantindo porções uniformes e sem derrames.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável, com 2.7 mm de espessura, assegura uma durabilidade superior face a utensílios convencionais, resistindo à corrosão e ao uso diário intensivo. A construção numa só peça elimina junções, facilitando a limpeza profunda e prevenindo a acumulação de resíduos, um fator crítico para a manutenção das normas de higiene HACCP. O seu aro antigotas inteligente minimiza o desperdício e a sujidade, otimizando a eficiência operacional e a imagem do seu serviço.

Perguntas Frequentes

Como a conformidade HACCP desta concha beneficia o meu estabelecimento??

A conformidade com as normas HACCP garante que o material e design da concha minimizam riscos de contaminação alimentar, crucial para a segurança dos seus clientes e para evitar problemas em inspeções sanitárias. A sua superfície lisa e construção numa só peça facilitam a higienização completa.

Qual a durabilidade esperada desta concha em uso intensivo diário??

Graças à sua espessura de 2.7 mm e fabrico em aço inoxidável resistente, esta concha é projetada para uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta rotação. Resiste à corrosão, deformação e impactos comuns no dia a dia.

É fácil de limpar e manter este utensílio??

Sim, a concha é fabricada numa única peça de aço inoxidável, sem reentrâncias ou soldaduras que possam acumular sujidade. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, agilizando os processos de higienização no final do serviço.

Para que tipos de alimentos é esta concha mais adequada??

Com a sua capacidade de 0.75 litros e aro antigotas, esta concha é ideal para servir uma vasta gama de alimentos líquidos ou semilíquidos, como sopas, cremes, molhos espessos, guisados e feijoadas, garantindo um serviço limpo e porcionado.

Qual a vantagem da construção desta concha ser numa só peça??

A construção monobloco em aço inoxidável significa que não existem soldaduras ou encaixes onde bactérias se possam alojar ou onde o utensílio possa partir. Isto resulta numa maior resistência, uma vida útil prolongada e uma higiene superior, essencial para ambientes de preparação e serviço

alimentar.