

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 de Servir Profissional 350x75mm c/ Cabo Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE529300	Modelo:	HE529300
Marca:	HENDI	EAN:	8711369529300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE529300
EAN	8711369529300

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Colher de servir robusta 350x75mm, ideal para buffet e catering. Cabo ergonómico em polipropileno para manuseamento seguro e higiénico de alimentos.

Descricao Completa

Concebida para a otimização do fluxo de serviço, esta colher de distribuição de 350x75mm garante eficiência e higiene na apresentação de alimentos. O seu design com cabo em polipropileno oferece um manuseamento confortável e seguro, essencial para o dia a dia em ambientes profissionais.

Colher de Servir 350mm — Colher de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	350 x 75 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Material do Cabo	Polipropileno

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza buffets em hotéis ou cantinas, esta colher de servir é ideal para gerir a distribuição de pratos principais e acompanhamentos com rapidez. Em restaurantes com serviço à mesa, permite ao chefe de sala ou empregados de mesa manusear porções generosas de guisados, arrozos ou legumes com precisão e sem desperdício.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção pensada para o uso intensivo diferencia este utensílio, oferecendo uma combinação de robustez e leveza. O cabo em polipropileno não só assegura uma pega firme, como também

contribui para a higiene, sendo resistente a altas temperaturas e fácil de sanitizar, crucial para cumprir as normas HACCP na manipulação de alimentos. As suas dimensões otimizam a capacidade de porcionamento, reduzindo o tempo de serviço.

Perguntas Frequentes

Como deve ser lavada esta colher para garantir a higiene??

O cabo de polipropileno permite lavagem em máquina de lavar loiça profissional, suportando altas temperaturas sem deformar. A superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares, garantindo a conformidade com as exigências de higiene.

É adequada para servir que tipo de pratos ou volumes??

Com 350mm de comprimento e 75mm de largura, esta colher é ideal para servir grandes volumes de alimentos, como arroz, massa, legumes cozidos ou ensopados. A sua capacidade de alcance é vantajosa em travessas ou recipientes maiores, comuns em buffets e cantinas.

O cabo em polipropileno é resistente ao uso contínuo??

Sim, o polipropileno é reconhecido pela sua resistência ao desgaste e à fadiga, tornando o cabo durável para uso intensivo diário em cozinhas e serviços de catering. Mantém a integridade mesmo após ciclos repetidos de lavagem.

O cabo oferece uma pega confortável para longos períodos de serviço??

O design do cabo em polipropileno é ergonómico, concebido para um manuseamento firme e confortável. Reduz a fadiga do utilizador, sendo uma mais-valia em situações de rush ou serviço prolongado em restaurantes e buffets.

Este material é seguro para contacto com alimentos??

O polipropileno utilizado em utensílios profissionais é um material aprovado para contacto com alimentos, sendo inerte e não reativo. Garante que não há transferência de sabores ou substâncias para os alimentos, cumprindo as normas de segurança alimentar.