

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

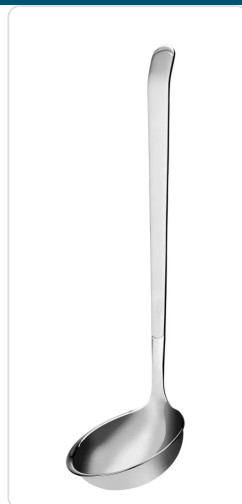


Concha de Sopa 0,09 Litros para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE529096	Modelo:	HE529096
Marca:	HENDI	EAN:	8711369529096

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE529096

EAN

8711369529096

Capacidade (L)

7–10 L

Descricao Resumida

Concha de sopa profissional com 0,09 L de capacidade, ideal para controlo de porções em buffets e catering. Mede 308x85 mm e pesa 0,149 kg. Essencial para serviço eficiente.

Descricao Completa

Esta concha de sopa de 0,09 litros é uma ferramenta essencial para o serviço de buffet e catering, projetada para dispensar porções controladas de líquidos em ambientes profissionais.

Concha de sopa profissional — Características Técnicas

Capacidade	0,09 L
Dimensões (C x L)	308 x 85 mm
Peso Líquido	0,149 kg

Aplicações Profissionais

Esta concha é ideal para o serviço de mesa e buffet em diversos estabelecimentos, como hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em eventos de catering e festas. É particularmente útil para servir sopas, cremes e molhos em porções individuais ou em estações de buffet.

Concha de Sopa — Principais Vantagens

- Permite o controlo preciso das porções, otimizando o consumo e reduzindo o desperdício.
- Design ergonómico para um manuseamento confortável e seguro durante o serviço prolongado.
- Construção robusta para durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e manter, garantindo higiene e eficiência operacional.

- Versátil para diversas aplicações em buffet, desde sopas a molhos e guisados líquidos.

Qual a capacidade exata desta concha de sopa?

Esta concha tem uma capacidade de 0,09 litros, ideal para porções individuais ou controladas em serviço de buffet.

É adequada para uso em buffets de self-service?

Sim, o seu design e capacidade tornam-na perfeitamente adequada para buffets de self-service, permitindo que os clientes se sirvam com facilidade e controlo.

Esta concha é fácil de limpar e higienizar?

Sim, como qualquer utensílio de serviço profissional, esta concha é projetada para uma limpeza fácil e eficaz, garantindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas e serviços de mesa.

Posso utilizá-la para servir outros líquidos além de sopa?

Absolutamente. A sua capacidade e formato são versáteis para servir molhos, cremes, guisados líquidos e outros alimentos em buffet ou serviço de catering.

Quais as dimensões totais da concha?

As dimensões totais da concha são 308 mm de comprimento por 85 mm de largura, proporcionando um bom alcance e manuseamento.