

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



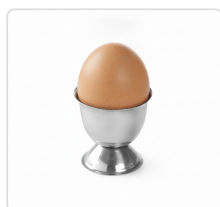
Hotelequip.pt

Copo para Ovo em Aço Inoxidável - Conjunto de 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE441367	Modelo:	441367
Marca:	HENDI	EAN:	8711369441367

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	441367

EAN	8711369441367
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descrição Resumida

Conjunto de 6 copos para ovo em aço inoxidável, com pé, ideais para o serviço de pequeno-almoço em hotelaria e restauração. Duráveis e fáceis de limpar.

Descrição Completa

Este conjunto de 6 copos para ovo, fabricado em aço inoxidável durável, é ideal para o serviço de mesa em ambientes profissionais, garantindo higiene e resistência ao uso diário em restaurantes e hotelaria.

copo ovo inox — copo para ovos — Copo para ovo inox profissional — Copo para Ovo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	50 mm
Altura	45 mm
Material	Aço inoxidável
Unidades por embalagem	6
Peso Líquido (conjunto)	0,174 kg
Peso Bruto (embalagem)	0,21 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto de copos para ovo é ideal para o serviço de pequeno-almoço em hotéis, alojamentos locais, pastelarias e cafés com oferta de refeições. Também adequado para cantinas empresariais ou escolares que sirvam ovos cozidos, garantindo uma apresentação uniforme e profissional na

mesa.

Copo para Ovo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Material higiénico e fácil de limpar, essencial para ambientes de serviço de mesa profissional.
- Design com pé que confere estabilidade e uma apresentação cuidada do ovo na mesa.
- Conjunto de 6 unidades, prático para equipar mesas ou para serviços de pequeno-almoço em volume.
- Resistente à corrosão e apto para lavagem em máquina, otimizando a operação diária.