

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: 06/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espetos para Churrasqueira Inox 210mm (Pack 24 Unidades)

Informacoes do Produto

SKU:	HE170045	Modelo:	HE170045
Marca:	HENDI	EAN:	8711369170045

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE170045
EAN	8711369170045

Descricao Resumida

Conjunto de 24 espetos HENDI com 210mm de comprimento, ideais para a confeção e apresentação de pequenos pinchos e espetadas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Com 210mm de comprimento, estas varas metálicas são ideais para a confeção de pequenos pinchos ou espetadas, assegurando uma apresentação consistente e eficaz. Essenciais para uma mise en place ágil, otimizam o serviço em períodos de produção intensiva.

espetos para churrasqueira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (Comprimento)	210mm
Quantidade	24 unidades
Peso Líquido	0,24 Kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de churrasqueira, estas hastes são perfeitas para servir petiscos e espetadas individuais, facilitando o controlo de porções. O Gestor de catering ou restaurante com serviço de tapas encontrará nestes espetos uma solução prática para a preparação e apresentação de pratos variados.

Versatilidade e Durabilidade — Principais Vantagens

Este conjunto de 24 espetos de 210mm destaca-se pela sua dimensão otimizada para porções individuais, ideal para uma vasta gama de aplicações culinárias. A sua construção robusta assegura resistência ao calor e facilidade de limpeza, contribuindo para a eficiência e higiene na cozinha profissional.

Qual o material de fabrico destes espetos?

Embora o material exato não seja especificado, espetos para churrasqueira são tipicamente fabricados em aço inoxidável, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Estes espetos podem ser utilizados em qualquer tipo de churrasqueira?

Sim, o seu design universal permite a utilização em diversas churrasqueiras, sejam a carvão, gás ou elétricas, desde que o comprimento de 210mm seja adequado ao espaço de confeção disponível.

Como devo limpar e manter estes espetos para prolongar a sua vida útil?

Para uma manutenção adequada, recomenda-se lavar os espetos com água quente e detergente após cada utilização, removendo resíduos de alimentos. Podem ser lavados na máquina de lavar louça profissional e devem ser secos completamente antes de guardar para evitar oxidação.

Este conjunto de 24 espetos é suficiente para um negócio de pequena dimensão?

Para um snack-bar ou restaurante de tapas com volume moderado, um conjunto de 24 espetos pode ser um bom ponto de partida. Contudo, para picos de serviço ou para ter stock de reserva, poderá ser vantajoso adquirir múltiplos conjuntos.

São adequados para espetadas de carne e vegetais?

Sim, o comprimento de 210mm é versátil para criar espetadas com uma variedade de ingredientes, desde pequenos cubos de carne e aves a vegetais como pimentos, cebola e tomate cherry, garantindo uma cozedura uniforme.