

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cesto para Copos, 49 Compartimentos, 500x500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE877012	<b>Modelo:</b>	HE877012
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369877012

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE877012

EAN

8711369877012

## Descrição Resumida

Otimize a lavagem de copos com este cesto de alta capacidade, 49 compartimentos e dimensões de 500x500mm, ideal para máquinas de lavar loiça profissionais.

## Descrição Completa

Para o seu estabelecimento, a eficiência e a higiene são primordiais. Este **cesto para copos industrial** com 49 compartimentos foi concebido para otimizar o processo de lavagem, assegurando que os seus copos são limpos de forma segura e eficaz. Com dimensões de 500x500mm, integra-se perfeitamente na maioria das máquinas de lavar loiça profissionais, permitindo uma organização superior e proteção contra quebras durante os ciclos intensivos. Garanta um fluxo de trabalho contínuo e a apresentação impecável da sua loiça fina.

### Cesto para Copos Industrial — Características Técnicas

Compartimentos	49
Dimensões (L x P x A)	500 x 500 x 104 mm
Peso Líquido	2,37 Kg

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste acessório de lavagem torna-o indispensável em cozinhas de restaurantes, bares movimentados, buffets de hotel, e espaços de catering com elevada procura. Facilita a "mise en place" da área de lavagem, permitindo uma rápida organização de copos após o serviço e uma eficiente preparação para o próximo ciclo. Reduza o risco de quebras durante o manuseamento e transporte, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a máxima higiene dos utensílios de bebida.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Investir num cesto especializado para copos significa mais do que apenas lavagem; significa proteção do seu inventário e otimização operacional. A estrutura com 49 compartimentos individuais previne o contacto entre copos, minimizando lascas e quebras. Além disso, a sua construção robusta garante durabilidade e resistência aos ambientes agressivos das cozinhas profissionais, traduzindo-se numa vida útil prolongada e num excelente retorno sobre o investimento para o seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como otimizar a carga do cesto para evitar danos nos copos??**

*Para maximizar a proteção, certifique-se de que cada compartimento acomoda apenas um copo. Evite sobrecarregar o cesto e distribua os copos de forma equilibrada para garantir uma lavagem uniforme e prevenir qualquer tipo de dano durante o ciclo.*

### **É este cesto compatível com a maioria das máquinas de lavar loiça industriais??**

*Sim, com dimensões padrão de 500x500mm, este cesto foi concebido para ser universalmente compatível com a vasta maioria das máquinas de lavar loiça industriais que utilizam cestos de tamanho padrão. Verifique as especificações da sua máquina para confirmação.*

### **Qual a durabilidade esperada para um cesto de lavagem profissional??**

*Concebido com materiais robustos e resistentes a ambientes de lavagem intensos, este cesto oferece uma excelente durabilidade. A sua construção é pensada para suportar o uso diário em cozinhas profissionais, garantindo um investimento a longo prazo para o seu negócio.*

### **Como se deve limpar e manter este cesto para prolongar a sua vida útil??**

*A limpeza regular do cesto pode ser feita na própria máquina de lavar loiça, utilizando detergentes comuns. Para uma manutenção ótima, verifique periodicamente a integridade dos compartimentos e substitua o cesto se apresentar sinais de desgaste que possam comprometer a proteção dos copos.*

### **Este cesto contribui para o cumprimento das normas de higiene em restauração??**

*Sim, a lavagem organizada e segura dos copos em compartimentos individuais é crucial para garantir a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, como as diretrizes HACCP. A utilização de cestos adequados previne a contaminação cruzada e assegura a limpeza profunda.*