

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ganchos de Talho Inox 162mm – Conjunto 4 Peças

Informacoes do Produto

SKU:	HE513569	Modelo:	HE513569
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513569

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE513569
EAN	8711369513569

Descricao Resumida

Conjunto de 4 ganchos de talho em aço inoxidável robusto (162mm), ideal para manuseamento e suspensão de carne. Resistente à máquina de lavar loiça.

Descricao Completa

Este conjunto de ganchos em aço inoxidável foi concebido para otimizar o manuseamento de carne em ambientes de elevada exigência. Com uma construção robusta e acabamento higiénico, estes utensílios garantem segurança e eficiência, permitindo que a sua equipa trabalhe com maior fluidez e que a qualidade dos produtos cárneos seja preservada através de uma suspensão adequada. A sua durabilidade prolongada assegura um investimento inteligente para a sua cozinha profissional.

ganchos de talho inox — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	68 x 6 x 162 mm
Peso Líquido	0,28 kg
Material	Aço inoxidável
Unidades por Embalagem	4
Adequado para Máquina de Lavar Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

A versatilidade destes ganchos torna-os indispensáveis em talhos para a exposição e maturação de carne, em restaurantes que preparam a sua própria charcutaria ou em cozinhas industriais para otimizar o espaço de refrigeração e organização. São perfeitos para pendurar peças de carne durante a preparação, defumação ou para secagem em câmaras de cura, assegurando uma manipulação higiénica e eficiente dos alimentos em cada etapa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue estes ganchos da concorrência é a sua notável resistência e a facilidade de limpeza. Fabricados inteiramente em aço inoxidável, resistem à corrosão e ao uso intensivo, fundamentais para a longevidade num ambiente profissional. A capacidade de serem lavados em máquina de lavar loiça simplifica a higienização, contribuindo para o cumprimento das rigorosas normas HACCP e poupando tempo valioso à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de carga recomendada para estes ganchos de talho??

Os ganchos são concebidos com uma construção robusta em aço inoxidável para suportar cargas elevadas, ideais para peças de carne de dimensão considerável. Embora não seja especificado um peso máximo exato, a sua robustez garante segurança para uso profissional contínuo.

É seguro lavar os ganchos na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, os ganchos são totalmente compatíveis com máquinas de lavar loiça, o que simplifica e agiliza o processo de higienização em cozinhas profissionais. Esta característica assegura a conformidade com os mais elevados padrões de limpeza e segurança alimentar.

Qual a vantagem do material aço inoxidável para estes utensílios de talho??

O aço inoxidável confere aos ganchos uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície não porosa, fácil de limpar e desinfetar. Este material é essencial para manter a higiene e a segurança alimentar em qualquer ambiente de preparação de carne.

Como dimensionar a quantidade de ganchos para o meu negócio??

Para determinar a quantidade ideal, considere o volume de carne processada diariamente, a necessidade de rotação de stock e o número de estações de trabalho. Um conjunto de quatro ganchos oferece uma base sólida para operações de pequena a média escala, sendo facilmente expansível.

Estes ganchos são adequados para pendurar outros itens além de carne??

Sim, devido à sua construção robusta e versatilidade, podem ser utilizados para pendurar outros utensílios, potes ou até mesmo para secar toalhas em ambientes de cozinha. No entanto, o seu design é otimizado primariamente para a manipulação segura de produtos cárneos.