

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Concha Profissional 0,05L Ø60x320mm - Higiene e Porcionamento HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE527108	Modelo:	HE527108
Marca:	HENDI	EAN:	8711369527108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE527108

EAN

8711369527108

Descricao Resumida

Concha profissional de 0,05L em peça única, ideal para porcionamento higiénico. Conformidade HACCP para segurança alimentar e durabilidade. Ø60x320mm.

Descricao Completa

Concebida para as exigências da cozinha profissional, esta concha de 0,05L destaca-se pela sua construção em peça única, eliminando fendas onde bactérias poderiam proliferar. Garante um manuseamento higiénico e preciso, essencial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP no serviço e preparação de alimentos.

concha profissional 0,05L — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0,05 L
Diâmetro	60 mm
Comprimento	320 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Conformidade	Normas HACCP
Construção	Peça única

Aplicações Profissionais

Perfeita para o Chef de cozinha que necessita de controlo rigoroso no porcionamento de molhos, cremes ou pequenas guarnições, garantindo consistência na apresentação dos pratos. Ideal para gestores de buffet em hotelaria, onde a distribuição higiénica de compotas, molhos ou condimentos em pequenas doses é crucial. Também é uma ferramenta prática para snack-bares e cafetarias na

adição de toppings ou xaropes.

Porquê Escolher Esta Concha Higiénica

A construção sem uniões desta concha é a sua maior mais-valia, oferecendo uma superfície totalmente lisa que impede a acumulação de resíduos alimentares e facilita a limpeza profunda. Esta característica é fundamental para a conformidade com as rigorosas normas HACCP, assegurando a segurança alimentar. A sua capacidade de 0,05L permite um porcionamento exato, otimizando o controlo de custos e a padronização na apresentação.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene máxima desta concha no dia a dia da cozinha??

A construção em peça única desta concha facilita a sua limpeza integral, eliminando cantos e fendas onde resíduos podem acumular-se. Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso, preferencialmente em máquina de lavar loiça profissional a altas temperaturas, para esterilização e cumprimento das normas HACCP.

Para que tipo de porcionamento é a capacidade de 0,05L mais adequada??

Esta concha de 0,05L é ideal para porcionamentos precisos em pequena escala, como molhos finos, coulis, xaropes ou condimentos especiais em pratos individuais. É também excelente para servir pequenas doses em buffets de pequeno-almoço ou sobremesas, garantindo uniformidade e controlo de custos.

Qual a durabilidade esperada de uma concha com construção em peça única??

A ausência de uniões soldadas ou rebitadas significa maior resistência a quebras e deformações, prolongando significativamente a vida útil da concha em ambientes de uso intensivo. A sua robustez é uma vantagem num contexto profissional onde os utensílios são submetidos a constante manuseamento e lavagem.

Esta concha é segura para uso com diferentes tipos de alimentos, incluindo ácidos??

Sim, a sua superfície lisa e higiénica é adequada para o contacto com uma vasta gama de alimentos, incluindo ingredientes ácidos, sem risco de corrosão ou alteração de sabor. A conformidade com as normas HACCP sublinha a sua segurança para qualquer aplicação alimentar em ambientes profissionais.

Pode ser utilizada em sistemas de buffet self-service ou catering??

Absolutamente. Com o seu diâmetro de 60mm e comprimento de 320mm, é perfeitamente dimensionada para servir porções controladas em buffets de hotelaria, eventos de catering ou refeitórios. A sua construção higiénica é um benefício adicional para a apresentação e segurança alimentar em serviço contínuo.