

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 de Inox Profissional 1L com Aro Antigotas Ø165x630mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE540701	Modelo:	HE540701
Marca:	HENDI	EAN:	8711369540701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE540701
EAN	8711369540701

Descricao Resumida

Concha profissional de 1L em aço inoxidável 2,7mm, com aro antigotas. Robusta, higiênica e em conformidade com HACCP, essencial para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Esta concha profissional de 1 litro em aço inoxidável de 2,7mm, com aro antigotas, é um utensílio robusto e higiênico para cozinhas exigentes. A sua construção em peça única garante durabilidade e conformidade com as normas HACCP para um serviço eficiente.

concha profissional — concha de inox profissional — Características Técnicas

Capacidade	1 Litro
Material	Aço Inoxidável (2,7 mm de espessura)
Dimensões (CxLxA)	630 x 165 x 480 mm
Diâmetro	165 mm
Peso Líquido	0,73 kg
Características	Aro antigotas, Construção em peça única
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante de bairro, o gestor de uma cantina escolar ou o proprietário de um snack-bar, esta concha de inox é ideal para o doseamento preciso de molhos, sopas e outros líquidos. A sua robustez é perfeita para o ritmo acelerado da linha de serviço, garantindo eficiência na apresentação dos pratos e na gestão do buffet.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta concha destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de 2,7mm de espessura, significativamente mais robusta que as alternativas comuns, garantindo longevidade e resistência à corrosão. O design em peça única elimina fendas onde resíduos podem acumular-se, facilitando a limpeza e assegurando a conformidade com as rigorosas normas HACCP, essencial para a segurança alimentar. O aro antigotas integrado minimiza salpicos e desperdícios, contribuindo para uma cozinha mais organizada e eficiente.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta concha em uso profissional??

Esta concha é fabricada em aço inoxidável de 2,7mm de espessura e em peça única, o que lhe confere uma robustez excepcional. Foi concebida para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil prolongada.

Como é que esta concha contribui para a higiene na cozinha??

A sua construção em aço inoxidável de peça única elimina pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza completa. Além disso, o aro antigotas ajuda a prevenir derrames, mantendo a área de trabalho higienizada e em conformidade com as normas HACCP.

É adequada para servir que tipo de alimentos??

Com 1 litro de capacidade, é ideal para servir e dosear uma variedade de alimentos líquidos e semi-líquidos, como sopas, caldos, molhos, cremes e guisados, tanto em buffets como na linha de serviço de um restaurante.

Qual a importância do aro antigotas para a operação diária??

O aro antigotas é crucial para um serviço mais limpo e profissional. Reduz significativamente os salpicos e o gotejamento indesejado, o que se traduz em menos desperdício de produto e na manutenção da limpeza da bancada e dos recipientes de serviço.

Este produto cumpre alguma norma de segurança alimentar??

Sim, a concha está em total conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo que o seu design e materiais são adequados para o contacto seguro com alimentos e para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha.