

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Suporte de Colheres para Buffet e Catering - 115x270x45mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE722107	<b>Modelo:</b>	HE722107
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369722107

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	HE722107
<b>EAN</b>	8711369722107

## Descricao Resumida

Organize e mantenha os talheres higienizados com este suporte de colheres compacto (115x270x45mm), ideal para buffets e mesas de serviço profissional.

## Descricao Completa

Concebido para a otimização do espaço e a apresentação cuidada no serviço, este organizador de talheres é essencial para manter a ordem e a higiene em qualquer área de refeição. A sua dimensão compacta facilita a integração em diversas configurações de serviço, desde pequenos balcões a grandes buffets, garantindo uma gestão eficiente dos utensílios durante o rush.

### Suporte de colheres — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	115 x 270 x 45mm
<b>Peso Líquido</b>	0.2kg
<b>Material</b>	Material resistente para uso profissional

### Aplicações Profissionais

Ideal para a gestão de serviço em snack-bares, pastelarias com self-service, ementas de dia em restaurantes de bairro, ou cantinas empresariais. Para o Diretor de Catering, este acessório é crucial na organização de mesas de buffet e estações de serviço, facilitando a reposição e garantindo que os clientes encontram sempre os talheres disponíveis de forma higiénica e acessível.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este suporte de talheres distingue-se pela sua funcionalidade simples e eficaz, crucial para manter os padrões de higiene e organização exigidos em cozinhas profissionais. Ajuda a reduzir o tempo de arrumação e melhora a perceção de limpeza por parte do cliente, um fator decisivo para a satisfação e fidelização em ambientes de restauração e hotelaria.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a correta higiene deste suporte de colheres??**

*A limpeza deve ser efetuada regularmente com água e detergente neutro, assegurando a remoção de quaisquer resíduos alimentares. A sua superfície lisa facilita a desinfecção, crucial para cumprir as normas HACCP no serviço de refeições.*

### **Este suporte é adequado para todos os tipos de estabelecimentos??**

*Sim, é versátil para uma vasta gama de negócios, desde pequenos cafés e tascas até empresas de catering e refeitórios. A sua capacidade de organização e apresentação é um benefício universal para qualquer serviço de alimentação.*

### **Qual a durabilidade esperada deste acessório em uso intensivo??**

*Fabricado com material resistente, este suporte foi concebido para suportar o desgaste diário de ambientes profissionais exigentes. A sua robustez assegura uma longa vida útil, mesmo com a constante movimentação e limpeza inerentes a um serviço de refeições com alta rotatividade.*

### **Pode ser utilizado para diferentes tipos de talheres ou apenas colheres??**

*Embora designado como suporte de colheres, as suas dimensões permitem acomodar diversos tipos de talheres pequenos e médios, como garfos, facas de sobremesa ou talheres de serviço mais compactos. A sua versatilidade otimiza o uso do espaço no buffet.*

### **Quais as vantagens de usar um suporte dedicado em vez de recipientes comuns??**

*Um suporte dedicado melhora significativamente a higiene ao manter os talheres elevados e separados da superfície, prevenindo contaminações cruzadas. Além disso, confere um aspeto mais profissional e organizado ao buffet, elevando a experiência do cliente e a imagem do estabelecimento.*