

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Colheres de Sopa Profissionais - Conjunto 6 Unidades, 197mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE764220	<b>Modelo:</b>	HE764220
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369764220

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE764220

EAN

8711369764220

## Descrição Resumida

Conjunto de 6 colheres de sopa, 197mm, com polimento artesanal e acabamento espelhado, ideal para serviço de mesas em restauração.

## Descrição Completa

Concebido para resistir ao uso intensivo diário, este conjunto de 6 colheres de sopa de 197mm oferece durabilidade e uma apresentação impecável. O polimento artesanal com acabamento espelhado garante um toque de distinção em qualquer serviço de mesas, mantendo a consistência essencial para estabelecimentos profissionais.

### Colher de Sopa — Colheres de sopa profissionais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	197 mm
Peso Líquido (Conjunto)	0,234 kg
Acabamento	Polido à mão, Efeito espelhado
Unidades por Pack	6

### Aplicações Profissionais

Este conjunto é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas e snack-bares que procuram otimizar o seu serviço de mesas com talheres de qualidade. Perfeito para o gestor de cafetaria ou proprietário de restaurante de bairro que valoriza a durabilidade e a estética na composição das suas ementas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade da colher de sopa reside no seu processo de fabrico, com cada peça polida à mão para um acabamento espelhado. Esta atenção ao detalhe assegura não só uma aparência superior, mas também uma resistência acrescida ao desgaste, essencial para uma longa vida útil em ambientes de grande rotação. O formato de 6 unidades facilita a gestão de stock e a reposição eficiente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a durabilidade e o brilho destas colheres em lavagem industrial??**

*Para preservar o acabamento espelhado, recomenda-se a utilização de detergentes profissionais adequados e ciclos de lavagem que evitem choques térmicos excessivos, prolongando a vida útil e a estética dos talheres.*

### **Este conjunto de 6 colheres é suficiente para um pequeno restaurante ou cafetaria??**

*Um conjunto de 6 unidades é ideal para complementar ou iniciar o stock de talheres em estabelecimentos de menor dimensão, permitindo uma gestão flexível da reposição de acordo com o volume de clientes e o número de mesas.*

### **Qual a vantagem de um polimento à mão para talheres de uso profissional??**

*O polimento à mão confere um acabamento espelhado superior, que não só melhora a apresentação visual na mesa, como também contribui para uma superfície mais lisa, resistente a manchas e fácil de limpar, características cruciais em ambientes profissionais.*

### **Os talheres são resistentes à corrosão e ao desgaste em ambientes de cozinha profissional??**

*Embora não seja especificado o material exato, talheres com acabamento espelhado polido à mão são geralmente concebidos para alta durabilidade, resistindo bem ao uso contínuo e aos ciclos de lavagem exigidos em ambientes profissionais, minimizando o desgaste.*

### **Estas colheres de sopa são adequadas para uso em buffets ou serviços de catering??**

*Sim, o seu design clássico e o acabamento espelhado tornam estas colheres de sopa versáteis e adequadas para diversas configurações de serviço, desde refeições à mesa em restaurantes a eventos de catering e buffets onde a apresentação é fundamental.*