

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



Hotelequip.pt

Taça de Mistura Profissional Aço Inox 6L Antiderrapante

Informacoes do Produto

SKU:	HE567579	Modelo:	567579
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567579

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
--------------	-------

Modelo	567579
EAN	8711369567579

Descricao Resumida

Taça de mistura profissional 6L em aço inoxidável, com base antiderrapante para máxima estabilidade. Durável, fácil de limpar e empilhável.

Descricao Completa

Concebida para a rotina intensa das cozinhas profissionais, esta taça de preparação em aço inoxidável de 6 litros oferece estabilidade superior e higiene inquestionável. A sua base em borracha antiderrapante garante que, mesmo no pico do serviço, as suas misturas e preparações sejam executadas com segurança e eficácia, minimizando derrames e otimizando o fluxo de trabalho.

Taça Mistura Inox — Taça de mistura profissional — Características Técnicas

Capacidade	6 Litros
Dimensões (ØxH)	330 x 155 mm
Peso Líquido	0,96 kg
Material Principal	Aço Inoxidável
Base	Borracha Antiderrapante
Adequado para	Máquina de Lavar Loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a confeção diária em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, ou para o pasteleiro que precisa de precisão e estabilidade ao amassar massas e bater natas. A sua versatilidade torna-a indispensável em snack-bares, cantinas e até food

trucks, onde o espaço e a eficiência são cruciais para um serviço contínuo e de qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua base em borracha que elimina movimentos indesejados, garantindo maior controlo e segurança durante a preparação. Fabricada em aço inoxidável de alta durabilidade, esta taça resiste ao uso intensivo, minimizando a necessidade de substituições. A graduação interna e o aro largo para uma aderência otimizada, aliados à capacidade de empilhamento, representam uma mais-valia para qualquer cozinha que valorize a organização, a eficiência e a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Esta taça de mistura é adequada para uso intensivo diário em cozinhas profissionais??

Sim, a taça é fabricada em aço inoxidável robusto e concebida para resistir às exigências do ambiente profissional, mantendo a integridade e higiene mesmo após múltiplas utilizações diárias.

Qual é a principal vantagem da base em borracha antiderrapante??

A base em borracha confere uma estabilidade superior à taça durante a mistura, o que minimiza o risco de derrames e acidentes, otimizando a segurança e a limpeza na área de preparação.

Posso lavar esta taça na máquina de lavar loiça industrial??

Sim, a taça de mistura é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, garantindo uma limpeza rápida e eficiente, essencial para manter os padrões de higiene alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

Esta taça possui alguma graduação ou medida interna??

Sim, a taça inclui um copo medidor integrado no seu interior, o que facilita as medições de ingredientes diretamente na taça, agilizando o processo de preparação e garantindo a consistência das suas receitas.

É possível empilhar várias destas taças para otimizar o armazenamento??

Sim, o design inteligente desta taça permite o seu empilhamento fácil e seguro, contribuindo significativamente para a poupança de espaço em armários e bancadas, uma característica valiosa em qualquer cozinha profissional.