

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

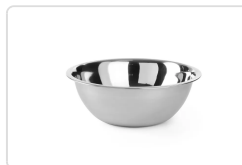


Taça de Mistura Profissional 3L com Base Antiderrapante

Informacoes do Produto

SKU:	HE567562	Modelo:	567562
Marca:	HENDI	EAN:	8711369567562

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	567562
EAN	8711369567562

Descricao Resumida

Taça de mistura profissional em aço inoxidável com 3L e base antiderrapante, ideal para preparação eficiente. Inclui copo medidor e é empilhável, otimizando espaço e higiene na cozinha.

Descricao Completa

Desenvolvida para a máxima eficiência na cozinha profissional, esta taça de mistura em aço inoxidável de 3 litros oferece estabilidade superior e durabilidade excepcional. Equipada com uma base antiderrapante e um rebordo para maior aderência, assegura uma preparação ágil e segura em qualquer etapa da mise en place. A marcação interna para medições e a compatibilidade com máquinas de lavar loiça otimizam o fluxo de trabalho e a higiene operacional.

Taça Mistura Aço Inox — taça de mistura profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	3 Litros
Dimensões (ØxA)	265 x 125 mm
Diâmetro	265 mm
Altura	125 mm
Peso Líquido	0,59 kg
Material	Aço Inoxidável (com base de borracha)
Adequado para Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef ou pasteleiro em cozinhas de restaurantes, pastelarias ou cantinas que requerem um recipiente fiável para a confeção de massas, molhos ou cremes, esta taça otimiza a produtividade. É também ideal para equipas de snack-bares e food trucks, onde a estabilidade e a rapidez na preparação durante o pico do serviço são cruciais para manter a qualidade e o ritmo da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design inteligente desta taça de mistura distingue-a pela sua base em borracha, que confere uma estabilidade inigualável durante a agitação ou mistura, prevenindo derrames e acidentes. A presença de um copo medidor integrado no interior da taça simplifica as dosagens e acelera o processo de preparação. A construção em aço inoxidável garante uma resistência superior à corrosão e facilita a higienização, sendo apta para máquina de lavar loiça e empilhável para otimização do espaço de arrumação em cozinhas de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Como a base antiderrapante contribui para a segurança na cozinha??

A base de borracha antiderrapante oferece uma aderência superior a diversas superfícies de trabalho, minimizando o risco de deslizamento acidental da taça durante operações de mistura intensas, aumentando a segurança do operador e prevenindo desperdícios.

Este alguidar é adequado para uso em grandes volumes de produção??

Com uma capacidade de 3 litros, este alguidar é ideal para a preparação de porções médias de massas, molhos ou recheios, sendo perfeito para restaurantes de bairro, pastelarias de pequena a média dimensão e cozinhas de catering com rotação de stock controlada.

Qual a vantagem do copo medidor integrado??

O copo medidor inserido na taça elimina a necessidade de um utensílio adicional, otimizando o espaço na bancada e na gaveta, além de agilizar o processo de medição de ingredientes líquidos ou sólidos, contribuindo para uma maior precisão na confeção.

O material em aço inoxidável é resistente a ácidos alimentares??

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua alta resistência à corrosão, incluindo a causada por ácidos presentes em muitos alimentos, garantindo a durabilidade da taça e a manutenção da higiene mesmo com uso contínuo.

A taça pode ser empilhada com outros utensílios para poupar espaço??

Sim, o design desta taça permite que seja empilhada de forma eficiente com outras taças de tamanho similar, uma característica valiosa para cozinhas profissionais com espaço de armazenamento limitado, facilitando a organização e o acesso rápido.