

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caixa de Gordura Hendi 60L/600l/h em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE975725	Modelo:	HE975725
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975725

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975725
EAN	8711369975725

Descrição Resumida

Separador de gorduras compacto em aço inoxidável, com 60 litros de capacidade e fluxo de 600 l/h, ideal para cozinhas profissionais. Previne entupimentos e assegura a higiene.

Descrição Completa

A gestão eficiente de resíduos gordurosos é crucial para a conformidade com as normas HACCP e a longevidade dos sistemas de esgotos. Este separador de efluentes, com uma capacidade de 60 litros e um fluxo de 600 litros por hora, garante a retenção eficaz de gorduras e lodos, prevenindo bloqueios dispendiosos e assegurando a higiene operacional na sua cozinha profissional.

caixa de gordura — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que gere uma produção intensiva e necessita de um sistema robusto para o tratamento de águas residuais, este equipamento é essencial. O proprietário de snack-bar ou hamburgaria que procura evitar entupimentos e cumprir as normas sanitárias encontra aqui uma solução compacta e eficaz. Ideal também para cantinas e pastelarias que geram efluentes gordurosos, garantindo a manutenção da infraestrutura e a conformidade ambiental.

Retentor de Gorduras — Principais Vantagens

Este equipamento distingue-se pela sua construção integral em aço inoxidável, que assegura durabilidade e resistência à corrosão, fundamental em ambientes de cozinha exigentes. A tampa vedada, fixada por quatro grampos, minimiza odores e derrames, enquanto os dois deflectores interiores verticais otimizam a separação de gorduras e lodos. A válvula esférica no dreno de remoção de gordura facilita a manutenção e limpeza, contribuindo para a eficiência do rush do serviço.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Fluxo Máximo	600 l/h

Capacidade	60 L
Dimensões (LxPxA)	728 × 416 × 398 mm
Material	Aço inoxidável
Diâmetro das Ligações	Ø50 mm
Peso Líquido	16,86 Kg
Deflectores	Dois interiores verticais
Dreno de Gordura	Equipado com válvula esférica

Com que frequência devo limpar a caixa de gordura?

A frequência de limpeza depende do volume de efluentes gordurosos gerados. Recomenda-se uma verificação semanal e limpeza sempre que a camada de gordura atingir 25% da capacidade do separador, ou pelo menos mensalmente, para garantir a sua eficácia e evitar acumulações.

Como posso determinar se a capacidade de 600 l/h é adequada para o meu negócio?

Para dimensionar corretamente, deve considerar o fluxo máximo de água da sua área de lavagem de loiça e equipamentos que geram efluentes. Um fluxo de 600 l/h é geralmente adequado para cozinhas de pequeno a médio porte, mas para grandes operações, pode ser necessário um cálculo mais detalhado ou múltiplos separadores.

A instalação deste separador de gorduras é complexa?

Este equipamento foi concebido para uma instalação relativamente direta em áreas de lavagem de loiça ou cozinhas. Possui ligações de entrada e saída de água de Ø50 mm, que se integram facilmente nos sistemas de canalização existentes, embora a instalação por um profissional seja sempre recomendada para garantir a vedação e o fluxo correto.

?

Quais os benefícios do aço inoxidável na construção deste equipamento?

O aço inoxidável é um material de eleição para equipamentos de cozinha profissional devido à sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante a higiene, prolonga a vida útil do separador e resiste aos ambientes húmidos e agressivos típicos das cozinhas.

Este separador de gorduras ajuda a cumprir as normas ambientais e de higiene?

Sim, a utilização de um separador de gorduras é fundamental para a conformidade com as normas HACCP e regulamentações ambientais locais relativas à descarga de efluentes. Ao reter gorduras e lodos, este equipamento previne a contaminação da rede pública de esgotos e contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico.