

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



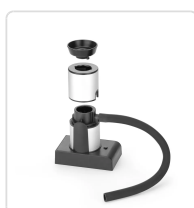
Acesso rapido  
ao produto

## Defumador de Alimentos Portátil 90x54x122mm para Infusão de Fumo

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE199992 | Modelo: | HE199992      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369199992 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | HE199992      |
| EAN    | 8711369199992 |

## Descricao Resumida

Defumador de alimentos portátil para infusão rápida de fumo frio. Estrutura em alumínio, mangueira flexível e câmara de fumo removível. Ideal para realçar sabores em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

Este defumador de alimentos portátil permite infundir rapidamente fumo frio em diversos produtos. A estrutura em alumínio atua como dissipador de calor, arrefecendo o fumo antes de o libertar, preservando a textura e temperatura dos alimentos.

### defumador de alimentos — Defumador Portátil — Características Técnicas

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)     | 90x54x122 mm                    |
| Peso Líquido          | 0,27 kg                         |
| Material da Estrutura | Alumínio                        |
| Alimentação           | 2 pilhas AA (não incluídas)     |
| Mangueira             | Borracha flexível, 30 cm        |
| Câmara de Fumo        | Removível, com filtro integrado |

### Aplicações Profissionais

Este defumador é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis que procuram inovar na sua ementa, até snack-bares e roulotes que desejam adicionar um toque fumado a molhos, queijos ou até cocktails. É ideal para chefs em restaurantes de bairro, marisqueiras e churrasqueiras que pretendem realçar o sabor de carnes,

peixes, vegetais ou sobremesas de forma rápida e controlada, sem alterar a temperatura ou textura dos alimentos.

### **Defumação — Principais Vantagens**

---

- Infusão rápida de fumo frio em diversos alimentos e bebidas.
- Estrutura em alumínio que arrefece o fumo, protegendo a integridade dos produtos.
- Leve e compacto, permite operação com uma só mão para máxima conveniência.
- Versátil para uso com lascas de madeira, chás ou especiarias.
- Mangueira flexível para direcionar o fumo em recipientes fechados ou sacos.
- Ideal para alimentos delicados, sem alterar a sua textura ou temperatura.
- Câmara de fumo removível com filtro para fácil limpeza e manutenção.