



# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Cesto de Fritura HENDI 4L - Modelos 205808, 205846

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE930618 | Modelo: | HE930618      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369930618 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE930618      |
| EAN            | 8711369930618 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |

### Descricao Resumida

Cesto de fritura robusto e compatível com fritadeiras HENDI de 4 litros (modelos 205808 e 205846), ideal para uso profissional intensivo e para garantir a continuidade do serviço.

### Descricao Completa

Concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este recipiente de imersão garante uma fritura uniforme e segura. É o complemento ideal para as fritadeiras HENDI de 4 litros, modelos 205808 e 205846, assegurando a continuidade do serviço sem interrupções.

#### cesto de fritura — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de um substituto robusto ou um cesto extra para gerir picos de procura, este acessório é essencial. Ideal também para pequenas hamburgarias e roulotes de street food, onde a eficiência e a durabilidade do equipamento são cruciais para um serviço rápido e de qualidade.

#### Cesto de Fritura — Principais Vantagens

A sua construção robusta, embora o material não seja especificado, é pensada para o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil. A compatibilidade exata com os modelos de fritadeira HENDI 205808 e 205846 assegura um encaixe perfeito e uma operação segura, otimizando o processo de fritura e a mise en place.

#### Características Técnicas

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 208 x 140 x 125 mm |
|-------------------|--------------------|

|                        |                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,52 kg                                       |
| <b>Compatibilidade</b> | Fritadeiras HENDI 4L (modelos 205808, 205846) |

#### **Como devo limpar este cesto de fritura para garantir a sua durabilidade?**

A limpeza deve ser feita após cada utilização, preferencialmente com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova macia para remover resíduos. Enxaguar bem e secar completamente para evitar acumulação de gordura e prolongar a vida útil do cesto.

#### **Este cesto é adequado para fritar diferentes tipos de alimentos, como batatas e peixe?**

Sim, o design deste cesto é versátil e permite a fritura de diversos alimentos, desde batatas fritas a produtos panados ou peixe. A sua estrutura permite uma boa circulação do óleo, garantindo uma fritura homogênea para diferentes itens.

#### **Posso usar este cesto com fritadeiras de outras marcas ou capacidades?**

Este cesto foi especificamente concebido para as fritadeiras HENDI de 4 litros, modelos 205808 e 205846. Não é recomendada a sua utilização com fritadeiras de outras marcas ou capacidades, pois o encaixe e as dimensões podem não ser compatíveis, comprometendo a segurança e a eficiência.

#### **Qual a importância de ter um cesto de fritura de substituição?**

Ter um cesto de substituição é crucial para a continuidade do serviço em cozinhas profissionais, especialmente durante o rush. Permite a troca rápida em caso de dano, ou a utilização simultânea para diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

#### **Este cesto é resistente à corrosão e ao uso intensivo?**

Embora o material específico não seja detalhado, os cestos de fritura HENDI são fabricados para resistir ao ambiente exigente de uma cozinha profissional. A sua construção visa a durabilidade e a resistência ao uso intensivo, minimizando o desgaste e a necessidade de substituição frequente.