



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

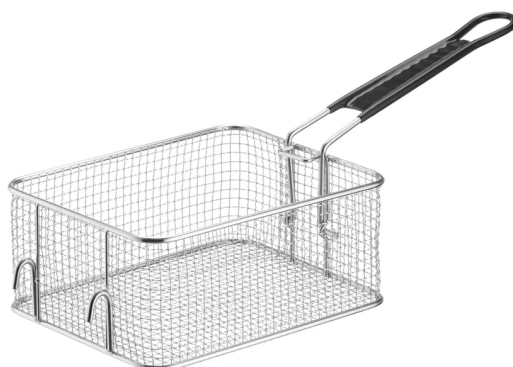
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Cesto de Fritura para Fritadeira 6 Litros (238x185x100mm)

Informacoes do Produto

SKU:	HE930632	Modelo:	HE930632
Marca:	HENDI	EAN:	8711369930632

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE930632
EAN	8711369930632
Capacidade (L)	Até 6 L
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Cesto de fritura robusto para fritadeiras de 6 litros (238x185x100mm). Otimize a sua cozinha com maior agilidade e higiene na confeção.

Descricao Completa

Manter a agilidade no serviço de fritura é fundamental para a produtividade da sua cozinha profissional. Este cesto de fritura, com 238x185x100mm, foi concebido para fritadeiras de 6 litros, permitindo otimizar a rotação de produtos e garantir padrões de higiene elevados.

cesto de fritura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	238 x 185 x 100 mm
Capacidade Recomendada	Fritadeiras de 6 litros
Peso Líquido	0,58 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote que gere um volume constante de pedidos de batatas fritas, rissóis ou croquetes, ter cestos de fritura adicionais permite uma rotação rápida e sem interrupções. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitam de agilidade

na confecção de diversos petiscos, garantindo que cada porção é servida na perfeição durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um cesto de fritura adequado é vital para a operação. Este modelo oferece compatibilidade perfeita com fritadeiras de 6 litros, assegurando que os seus fritos atingem a textura e cor ideais. A sua construção robusta garante durabilidade face ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a manutenção das normas de higiene HACCP na sua área de confecção.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade deste cesto de fritura??

Para prolongar a vida útil, limpe o cesto após cada utilização com detergente neutro e água quente, evitando abrasivos. Garanta que está completamente seco antes de guardar para prevenir corrosão e manter as condições higiénicas.

Este cesto é universal para fritadeiras de 6 litros??

Este cesto foi concebido para se adaptar a fritadeiras de 6 litros com as dimensões internas adequadas (238x185x100mm). Recomenda-se verificar as medidas internas da sua fritadeira para garantir a compatibilidade perfeita.

Qual o benefício de ter vários cestos de fritura??

Ter múltiplos cestos otimiza a produtividade, permitindo fritar diferentes tipos de alimentos sem contaminação cruzada de sabores ou a preparação de várias doses em sequência, essencial para picos de serviço em restaurantes e snack-bares.

O material do cesto é resistente à corrosão e altas temperaturas??

Sim, sendo um acessório para fritura profissional, é fabricado com materiais robustos que suportam as elevadas temperaturas do óleo e são resistentes à corrosão, assegurando a segurança alimentar e a durabilidade do equipamento.

Este cesto facilita a limpeza da fritadeira??

A utilização de um cesto permite remover facilmente os alimentos após a fritura, minimizando os resíduos sólidos que ficam no óleo e no tanque da fritadeira. Isso simplifica as rotinas de limpeza diária e a manutenção do óleo.