

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



Hotelequip.pt

Cesto de Fritura Profissional Inox 8L para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	HE930656	Modelo:	HE930656
Marca:	HENDI	EAN:	8711369930656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE930656
EAN	8711369930656
Capacidade (L)	7–10 L

Descricao Resumida

Cesto de fritura em aço inoxidável duradouro com malha fina para fritar uniformemente e escorrer o óleo rapidamente. Pega ergonômica para segurança e conforto.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em ambientes de restauração, este cesto de fritura em aço inoxidável otimiza a sua operação de confecção. Com a sua malha extrafina, assegura uma fritura incrivelmente uniforme e uma drenagem de óleo ultrarrápida, resultando em alimentos mais estaladiços e menos gordurosos. A sua robustez garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, ideal para picos de trabalho num restaurante com alta afluência.

Cesto de fritura profissional — Características Técnicas

Capacidade	8 Litros
Material	Aço Inoxidável Duradouro
Dimensões do Cesto (CxLxA)	238 x 190 x 140 mm
Peso Líquido	0,63 kg
Peso Bruto	0,64 kg
Dimensões de Envio (CxLxA)	478 x 191 x 206 mm

Aplicações Profissionais

Essencial para qualquer cozinha industrial, este componente é perfeito para fritadeiras de 8 litros em restaurantes, snack-bares, cantinas e hotéis. O chef executivo beneficiará da consistência nas frituras, enquanto a equipa de cozinha apreciará a facilidade de manuseamento durante o serviço contínuo e a mise en place, garantindo que os seus pratos fritos, como batatas, peixe ou frango, sejam sempre de excelência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela qualidade da confeção e pela segurança operacional, o seu design com pega ergonómica e isolamento térmico protege a sua equipa, reduzindo o risco de queimaduras. A construção robusta em aço inoxidável não só prolonga a vida útil do produto, mas também garante a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar (HACCP) que são cruciais para a sua operação.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de um cesto de fritura para a minha cozinha??

Este cesto tem 8 litros de capacidade, sendo adequado para fritadeiras de volume médio a grande em restaurantes ou estabelecimentos de restauração rápida. A sua escolha deve basear-se na demanda e no tipo de alimentos a confeccionar para otimizar o fluxo de trabalho.

Como garantir a compatibilidade deste cesto com a minha fritadeira??

O cesto é concebido para se adaptar a modelos de fritadeiras específicos, especialmente as de 8 litros. Verifique as dimensões do seu equipamento e as do cesto (238x190x140mm) para assegurar um encaixe perfeito e um funcionamento seguro.

Qual a vantagem do aço inoxidável para um cesto de fritura??

O aço inoxidável garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de fritura. Além disso, é um material higiénico e fácil de limpar, contribuindo para a segurança alimentar e para a longevidade do utensílio.

Como efetuar a limpeza e manutenção deste utensílio??

A limpeza é simples devido ao material de aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com detergente suave e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Certifique-se de remover todos os resíduos de óleo para manter a higiene e a eficiência da malha fina.

Este cesto contribui para uma fritura mais saudável??

Sim, a malha fina permite uma drenagem mais rápida e eficaz do óleo após a fritura, o que resulta em alimentos com menor absorção de gordura. Isso contribui para pratos mais ligeiros e apetitosos, um diferencial valorizado pelos clientes.