

# 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



## Cesto de Fritura Hendi para Fritadeiras 8L - 242x200x140mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE933664 | Modelo: | HE933664      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369933664 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE933664      |
| EAN            | 8711369933664 |
| Capacidade (L) | 7–10 L        |
| Largura (mm)   | até 600 mm    |
| Tipo           | Fritadeira    |

### Descricao Resumida

Cesto de fritura de reposição para fritadeiras Hendi de 8 litros, com dimensões de 242x200x140mm. Garante a continuidade do serviço e a eficiência na produção de fritos.

### Descricao Completa

Este acessório de cozedura, concebido para fritadeiras de 8 litros, garante a continuidade do serviço em momentos de pico, otimizando a rotação de produtos fritos. Essencial para manter a mise en place e a eficiência na produção intensiva, este recipiente de imersão é um componente chave para qualquer cozinha profissional.

#### cesto fritadeira — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de um fluxo constante de fritos ou para o gestor de cantina que assegura a reposição de componentes essenciais, este cesto é ideal. Garante a operacionalidade contínua em restaurantes de média dimensão e hamburgarias com produção intensiva, onde a durabilidade e a compatibilidade são cruciais para o serviço.

#### Compatibilidade Otimizada — Principais Vantagens

A compatibilidade exata com os modelos de fritadeiras HENDI de 8 litros (207208, 207307, 209202, 209301) assegura uma substituição sem falhas, minimizando o tempo de inatividade do equipamento. Este acessório de reposição é crucial para manter a eficiência operacional e a qualidade consistente dos alimentos fritos, garantindo que o seu serviço nunca seja comprometido.

#### Características Técnicas

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 242 x 200 x 140 mm |
| <b>Peso Líquido</b>      | 0,77 Kg            |

#### **Como posso garantir a compatibilidade deste cesto com a minha fritadeira?**

Este cesto foi especificamente desenhado para fritadeiras HENDI de 8 litros, modelos 207208, 207307, 209202 e 209301. Verifique o modelo da sua fritadeira para assegurar um encaixe perfeito e funcionalidade ideal.

#### **Qual a melhor forma de limpar e manter este cesto de fritura?**

Para prolongar a vida útil do cesto, recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro após cada utilização, removendo resíduos de alimentos e óleo. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

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

Embora o material específico não esteja detalhado, os cestos de fritura HENDI são fabricados para resistir às exigências de uma cozinha profissional, suportando altas temperaturas e o contacto constante com óleo quente, garantindo durabilidade.

#### **Posso usar este cesto para fritar diferentes tipos de alimentos?**

Sim, este cesto é versátil e pode ser utilizado para fritar uma variedade de alimentos, desde batatas fritas a produtos panados, garantindo sempre uma drenagem eficiente do óleo e resultados consistentes.

#### **É fácil substituir um cesto de fritura danificado por este modelo?**

A substituição é simples, uma vez que este é um acessório de reposição direto. Basta remover o cesto antigo e inserir o novo, assegurando que se encaixa corretamente nos suportes da fritadeira para um funcionamento seguro.

?