

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



Hotelequip.pt

Escova de Arame Profissional em Inox, 310x170mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE525425	Modelo:	525425
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	525425
EAN	8711369525425

Descrição Resumida

Escova de arame profissional em aço inoxidável, 310x170mm, com pega ergonómica para limpeza robusta de equipamentos de cozinha. Durabilidade e eficácia garantidas.

Descrição Completa

A remoção eficiente de resíduos incrustados em grelhadores e superfícies de confeitaria é crucial para manter a higiene e operacionalidade de qualquer cozinha profissional. Concebida com filamentos em aço inoxidável robusto, esta escova de arame em Y oferece uma solução duradoura para a limpeza diária intensiva, garantindo que os seus equipamentos permaneçam impecáveis e prontos para o próximo serviço. A pega ergonómica assegura um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante as tarefas mais exigentes.

Escova de Arame em Y — Escova de arame profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	304 × 172 × 30 mm
Material dos Filamentos	Aço inoxidável
Material da Pega	Polipropileno (PP)
Peso Líquido	0,14 kg
Peso Bruto	0,143 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que valoriza a limpeza rigorosa de grelhadores, fornos e chapas em restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e snack-bares. Permite à equipa de limpeza assegurar a manutenção pós-serviço em cantinas, food trucks e pastelarias com área de confeitaria,

onde a eliminação de gorduras e resíduos carbonizados é uma prioridade para o cumprimento das normas HACCP.

Escova de Arame Profissional — Porquê Escolher Este Equipamento

Esta escova distingue-se pela sua construção em aço inoxidável de alta resistência, que garante uma remoção superior de incrustações sem comprometer a durabilidade do utensílio. O design em Y permite alcançar eficazmente cantos e superfícies irregulares, otimizando o tempo de limpeza e reduzindo o esforço físico necessário para manter a sua cozinha em conformidade com os mais altos padrões de higiene. A pega ergonómica com argola integrada facilita tanto o uso prolongado como o armazenamento prático.

Perguntas Frequentes

Esta escova é adequada para que tipo de superfícies na minha cozinha??

É ideal para a limpeza de grelhadores, chapas, fornos e outras superfícies de confeção que acumulam resíduos persistentes, gorduras e incrustações. Os filamentos em aço inoxidável garantem uma remoção eficaz em materiais robustos, sem danificar.

Qual a durabilidade esperada dos filamentos em aço inoxidável??

Os filamentos em aço inoxidável são conhecidos pela sua alta resistência à corrosão e abrasão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo em uso diário e intensivo. A sua robustez permite enfrentar as limpezas mais difíceis repetidamente.

Como devo realizar a limpeza e manutenção da escova??

Após cada utilização, lave a escova com água quente e detergente suave para remover quaisquer resíduos alimentares. Enxague bem e seque ao ar para evitar a acumulação de humidade. A argola na pega facilita pendurar para secagem e armazenamento.

Qual a importância da pega confortável e da argola no uso diário??

A pega ergonómica de polipropileno (PP) minimiza a fadiga das mãos durante a limpeza prolongada, crucial em ambientes de cozinha movimentados. A argola integrada permite pendurar a escova após o uso, otimizando o espaço e facilitando o acesso rápido, contribuindo para uma organização eficiente da sua área de trabalho.

Este tipo de escova é adequado para uma pequena roulote ou food truck??

Sim, o seu tamanho compacto de 304 x 172 x 30 mm e eficácia fazem-na perfeita para espaços reduzidos como roulotes e food trucks, onde cada utensílio deve ser multifuncional e fácil de armazenar. Garante a higiene necessária para inspeções sanitárias.