

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Escumadeira para Fritos ø260 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE640814	Modelo:	HE640814
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640814

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640814

EAN	8711369640814
Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de ø260 mm com pega de arame reforçada, ideal para remover fritos e outros alimentos de líquidos quentes com segurança e eficiência.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional com um diâmetro de 260 mm é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente e segura de alimentos fritos de óleos quentes em qualquer cozinha profissional.

Escumadeira para Fritos — escumadeira fritos profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	260 mm
Peso Líquido	0,48 kg
Pega	Arame reforçado

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, pastelarias com confeitaria e cantinas, onde a fritura é uma parte regular da ementa. A sua robustez permite um uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Manuseamento Seguro:** Permite retirar alimentos de óleos quentes com segurança, minimizando riscos de queimaduras.

- **Construção Robusta:** A pega de arame reforçado assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Eficiência:** O diâmetro de 260 mm facilita a remoção rápida de grandes quantidades de alimentos.
- **Higiene:** Fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene na cozinha.
- **Versatilidade:** Adequada não só para fritos, mas também para coar ou retirar outros alimentos de líquidos.