

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 rápido
ao produto



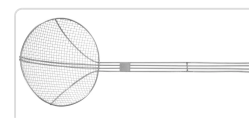
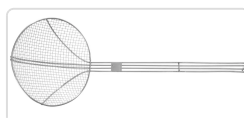
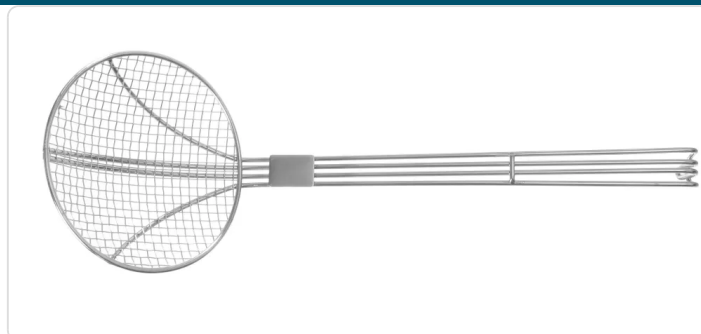
Hotelequip.pt

Escumadeira para Fritos Ø160mm, 470mm Comprimento

Informacoes do Produto

SKU:	HE640401	Modelo:	HE640401
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640401
EAN	8711369640401
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional para fritos com Ø160mm e 470mm de comprimento total. Ideal para remover alimentos de óleo quente, possui pega de arame reforçada para maior segurança e durabilidade.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional para fritos, com um diâmetro de 160mm e 470mm de comprimento, é ideal para manusear alimentos em óleo quente. Possui uma pega de arame reforçada para maior durabilidade e segurança na cozinha.

Escumadeira Profissional — escumadeira para fritos — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Comprimento Total	470 mm
Peso Líquido	0,23 kg
Pega	Arame reforçado

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional que prepare fritos, desde batatas e rissóis a pastéis de bacalhau. É ideal para snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, roulotes, food trucks e cantinas escolares ou empresariais, garantindo a remoção eficiente de alimentos do óleo quente.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade Aumentada:** A pega de arame reforçada confere maior robustez e vida útil ao utensílio, mesmo em uso intensivo.
- **Manuseamento Seguro:** O comprimento de 470mm permite manter uma distância segura do óleo quente, protegendo o operador.
- **Eficiência na Drenagem:** O design da escumadeira assegura uma drenagem rápida e eficaz do excesso de óleo, resultando em fritos mais crocantes e menos gordurosos.
- **Higiene Facilitada:** A sua construção permite uma limpeza rápida e completa, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma vasta gama de alimentos fritos, desde pequenas porções a itens de maior dimensão.

De que material é feita esta escumadeira?

Esta escumadeira é fabricada com um material resistente, tipicamente aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene para uso profissional em cozinhas.

É adequada para que tipo de fritos?

Com um diâmetro de 160mm, é versátil para uma ampla gama de fritos, incluindo batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, churros e outros alimentos de tamanho médio a grande.

Como se deve limpar este utensílio?

Recomenda-se a lavagem manual com água quente e detergente neutro após cada utilização, para remover resíduos de óleo e alimentos. Pode também ser lavada em máquina de lavar louça profissional.

A pega de arame reforçada oferece maior segurança?

Sim, a pega de arame reforçada proporciona uma aderência mais firme e segura, minimizando o risco de escorregar, especialmente ao manusear a escumadeira sobre óleo quente.

Qual a vantagem do comprimento de 470mm?

O comprimento de 470mm é ideal para manter uma distância segura de fritadeiras e tachos com óleo quente, protegendo o utilizador de salpicos e queimaduras, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional.