

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



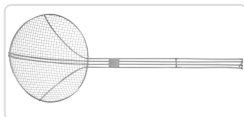
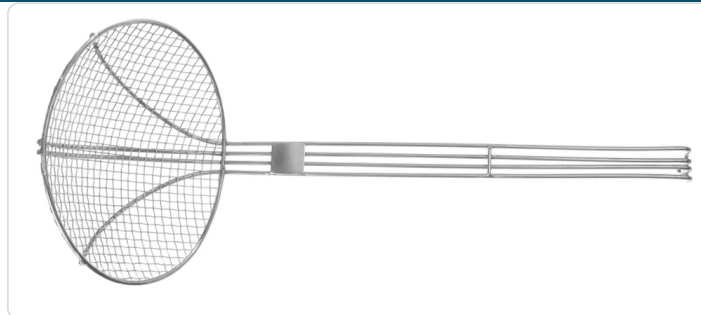
Hotelequip.pt

Escumadeira para Fritos ø180x470mm com Pega Reforçada

Informacoes do Produto

SKU:	HE640500	Modelo:	HE640500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640500
EAN	8711369640500
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional ø180x470mm com pega de arame reforçada, ideal para remover fritos de forma segura e eficiente em qualquer cozinha profissional. Durabilidade garantida.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional, com 180mm de diâmetro e 470mm de comprimento, é uma ferramenta robusta para a remoção segura de alimentos fritos. A pega de arame reforçada garante durabilidade e manuseamento eficiente.

escumadeira para fritos — Características Técnicas

Diâmetro	180 mm
Comprimento Total	470 mm
Peso Líquido	0,26 kg
Característica Adicional	Pega de arame reforçada

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com frituras. É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria, cantinas e food trucks. Permite remover batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos de forma eficiente e segura, mantendo a qualidade do óleo e a apresentação dos pratos.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- Durabilidade:** Construção robusta com pega de arame reforçada para uso intensivo e prolongado.
- Eficiência:** Diâmetro de 180mm permite remover grandes quantidades de alimentos fritos rapidamente.
- Segurança:** Ajuda a prevenir queimaduras ao manusear alimentos em óleo quente.
- Higiene:** Facilita a drenagem do excesso de óleo, contribuindo para pratos mais saudáveis e uma fritura mais limpa.
- Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de fritos, desde batatas a salgados variados.

Qual o material desta escumadeira?

A escumadeira é fabricada com materiais resistentes, adequados para uso em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

É adequada para fritadeiras de grande capacidade?

Sim, com um comprimento total de 470mm, esta escumadeira é ideal para alcançar o fundo de fritadeiras e tachos de maior dimensão, facilitando a remoção de alimentos.

A pega reforçada oferece maior segurança?

Sim, a pega de arame reforçada proporciona uma aderência mais firme e segura, minimizando o risco de acidentes ao manusear alimentos quentes.

Como se processa a limpeza desta escumadeira?

A sua construção simples e robusta permite uma limpeza fácil e rápida, seja à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Qual a importância do diâmetro de 180mm?

Um diâmetro de 180mm é ideal para otimizar a remoção de alimentos fritos, permitindo apanhar uma boa quantidade de uma só vez, aumentando a eficiência na cozinha.