

# 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.



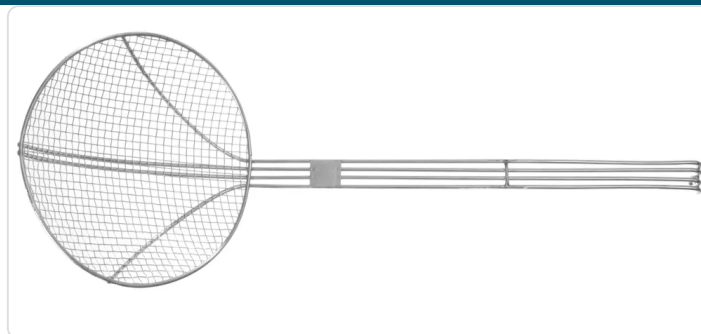
Acesso rapido  
ao produto

## Escumadeira para Fritos ø200mm com Cabo Reforçado

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE640609 | Modelo: | HE640609      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369640609 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | HE640609      |
| EAN      | 8711369640609 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Madeira       |

### Descricao Resumida

Escumadeira profissional de ø200mm com cabo de 510mm, ideal para remover fritos. Construção robusta com pega de arame reforçada para uso intensivo em cozinhas.

### Descricao Completa

Esta escumadeira profissional, com um diâmetro de 200mm e um comprimento total de 510mm, é uma ferramenta robusta e essencial para a remoção segura e eficiente de alimentos fritos em cozinhas de alta exigência.

### Escumadeira para fritos — Características Técnicas

| Propriedade       | Valor           |
|-------------------|-----------------|
| Diâmetro          | 200 mm          |
| Comprimento Total | 510 mm          |
| Peso Líquido      | 0,28 kg         |
| Pega              | Arame reforçado |

### Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, churrasqueiras e cantinas. É uma ferramenta indispensável para a remoção de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros alimentos fritos, garantindo um serviço rápido e higiénico.

### Escumadeira Profissional — Principais Vantagens

- Eficiência na Fritura:** Permite a remoção rápida e eficaz de alimentos do óleo quente, otimizando o processo de confeção.
- Durabilidade:** Construção robusta com pega de arame reforçado para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais.
- Manuseamento Seguro:** O cabo comprido de 510mm mantém o utilizador a uma distância segura do óleo quente, minimizando riscos.
- Higiene:** Fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de fritos, desde pequenas porções a maiores volumes.

#### **Qual o material de construção desta escumadeira?**

A escumadeira é construída com materiais metálicos robustos, sendo a pega de arame reforçado para garantir resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

#### **É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta e a pega de arame reforçado tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.

#### **Como se deve limpar esta escumadeira?**

Para uma limpeza eficaz, lave a escumadeira com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Qual a vantagem de uma pega de arame reforçado?**

A pega de arame reforçado confere maior resistência à torção e ao calor, assegurando uma aderência firme e durabilidade prolongada, essencial para o manuseamento seguro de alimentos quentes.

#### **Pode ser utilizada para outros fins além de fritos?**

Sim, embora ideal para fritos, a escumadeira pode ser usada para retirar alimentos de líquidos quentes, como massas ou vegetais, ou para coar caldos e molhos em cozinhas profissionais.