

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

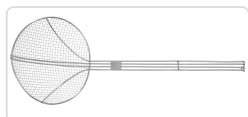
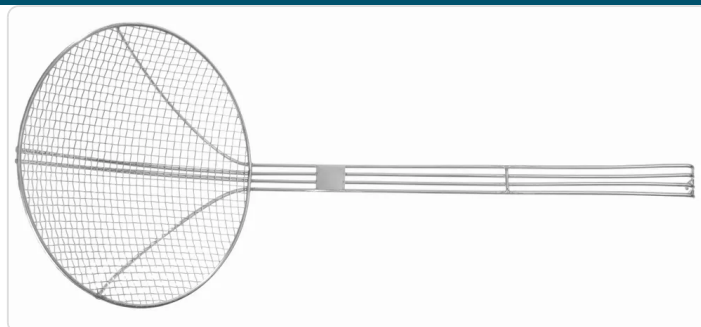


Escumadeira para Fritos ø220mm, Cabo 540mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE640708	Modelo:	HE640708
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640708

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640708
EAN	8711369640708
Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira para fritos com ø220mm e cabo de 540mm, ideal para cozinhas profissionais. Pega de arame reforçada para maior durabilidade e segurança na remoção de alimentos.

Descricao Completa

A escumadeira para fritos com um diâmetro de 220mm e cabo de 540mm é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de alimentos fritos em cozinhas profissionais, garantindo segurança e praticidade.

Escumadeira para Fritos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	220 mm
Comprimento Total	540 mm
Peso Líquido	0,32 kg
Tipo de Pega	Arame reforçado

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é indispensável em qualquer cozinha profissional que prepare fritos, desde hamburgarias e snack-bares a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e cantinas. É ideal para a remoção de batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros alimentos fritos em fritadeiras de grande volume, garantindo segurança e eficiência.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

A Escumadeira para Fritos oferece um cabo longo de 540mm, que proporciona uma distância segura do óleo quente, minimizando riscos de queimaduras. O seu diâmetro de 220mm permite remover grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando o tempo de serviço. A pega de arame reforçada garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes exigentes de cozinha profissional.

Qual a durabilidade da pega de arame reforçada?

?

A pega de arame reforçada foi concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo maior resistência e uma vida útil prolongada em comparação com pegas comuns.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção desta escumadeira?

Para garantir a higiene e durabilidade, a escumadeira deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Esta escumadeira é adequada para que tipo de alimentos fritos?

É ideal para uma vasta gama de alimentos fritos, incluindo batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau, churros e outros produtos de pastelaria frita, devido ao seu diâmetro generoso.

Qual a principal vantagem de uma escumadeira com cabo de 540mm?

O cabo longo de 540mm permite ao utilizador manter uma distância segura do óleo quente, protegendo contra salpicos e queimaduras, o que é crucial em ambientes de fritura de alto volume.

Pode esta escumadeira ser utilizada em fritadeiras industriais de grande capacidade?

Sim, o seu diâmetro de 220mm e o cabo robusto tornam-na perfeitamente adequada para uso em fritadeiras industriais e de grande capacidade, facilitando a remoção eficiente de grandes porções de alimentos.