

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



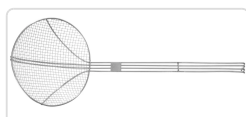
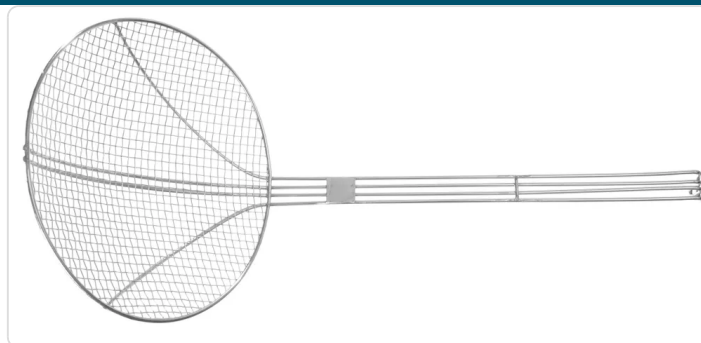
Hotelequip.pt

Escumadeira para Fritos Aço Inoxidável ?240x540mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE640807	Modelo:	640807
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640807

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	640807
EAN	8711369640807
Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável com 240mm de diâmetro e 540mm de comprimento, ideal para frituras. Pega de arame reforçada para manuseamento seguro e duradouro.

Descricao Completa

Esta escumadeira de aço inoxidável com 240mm de diâmetro e 540mm de comprimento é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de alimentos fritos em cozinhas profissionais.

Escumadeira para Fritos — Escumadeira Profissional — Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Comprimento Total	540 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	0.34 kg
Pega	Arame reforçado

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em snack-bares, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e cantinas, onde a fritura é uma parte regular da confeção. Essencial para remover batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos, garantindo segurança e higiene.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

A Escumadeira para Fritos oferece durabilidade superior devido à sua construção em aço inoxidável, resistindo à corrosão e ao uso intensivo. A pega de arame reforçada proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo com alimentos pesados ou em óleo quente. O seu design permite uma drenagem rápida e eficaz do excesso de óleo, contribuindo para uma melhor qualidade dos alimentos e maior higiene na cozinha.

De que material é feita esta escumadeira?

Esta escumadeira é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem da pega de arame reforçada?

A pega de arame reforçada oferece maior robustez e segurança durante o manuseamento, especialmente ao trabalhar com alimentos pesados ou em óleo quente, prevenindo deformações e garantindo uma aderência firme.

Quais são as dimensões desta escumadeira?

Esta escumadeira tem um diâmetro de 240 mm e um comprimento total de 540 mm, dimensões ideais para manusear grandes quantidades de alimentos em fritadeiras profissionais.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente, o que facilita a limpeza e a higienização, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizada para além de frituras?

Sim, embora ideal para frituras, a sua construção robusta e o design perfurado tornam-na também adequada para escorrer massas, vegetais ou outros alimentos cozidos em água.