

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

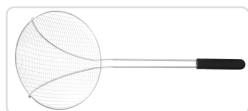


Escumadeira para Fritos ø240mm com Cabo Longo 640mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE640913	Modelo:	HE640913
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640913
EAN	8711369640913

Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável com coador de ø240mm e cabo de 640mm, ideal para remoção segura e eficiente de fritos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional para fritos, fabricada em aço inoxidável robusto com pega em PA, possui um coador de ø240mm e um cabo de 640mm, ideal para manusear alimentos em fritadeiras de grande capacidade.

escumadeira para fritos — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Material da Pega	PA (Poliamida)
Diâmetro do Cesto	240 mm
Comprimento Total	640 mm
Profundidade do Coador	50 mm
Peso Líquido	0,55 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com frituras. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, pastelarias com confecção, e cantinas escolares ou empresariais, permitindo a remoção segura e eficiente de batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo longo de 640mm permite manter uma distância segura da fritadeira, protegendo o operador de salpicos de óleo quente.
- **Eficiência na Drenagem:** O cesto de Ø240mm com profundidade otimizada assegura uma drenagem rápida e eficaz do óleo, resultando em fritos mais crocantes.
- **Higiene e Limpeza:** Materiais de fácil higienização, essenciais para cumprir as normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.
- **Pega Ergonômica:** A pega em PA oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos prolongados de utilização.

Qual o material desta escumadeira e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o uso em cozinhas profissionais. A pega é em PA (Poliamida), proporcionando isolamento térmico e um manuseamento seguro.

É adequada para fritadeiras de grande volume?

Sim, com um cabo de 640mm e um cesto de Ø240mm, esta escumadeira é perfeitamente adequada para alcançar o fundo de fritadeiras de grande capacidade, garantindo a segurança do operador e a eficiência na remoção de grandes quantidades de fritos.

Como se deve limpar esta escumadeira?

Devido à sua construção em aço inoxidável e pega em PA, a escumadeira pode ser lavada manualmente com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização completa e eficaz.

Qual a importância do coador ser mais profundo?

Um coador mais profundo permite recolher uma maior quantidade de alimentos fritos de uma só vez, otimizando o tempo de serviço. Adicionalmente, ajuda a reter melhor os alimentos, evitando que caiam de volta na fritadeira durante a remoção.

Pode ser utilizada para outros fins além de fritos?

Sim, embora otimizada para fritos, o seu design robusto e cesto perfurado tornam-na útil para escorrer massas, vegetais cozidos ou outros alimentos que necessitem de ser retirados de

Líquidos quentes em cozinhas profissionais.