

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 rápido
ao produto

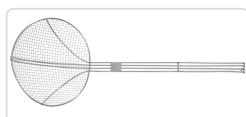
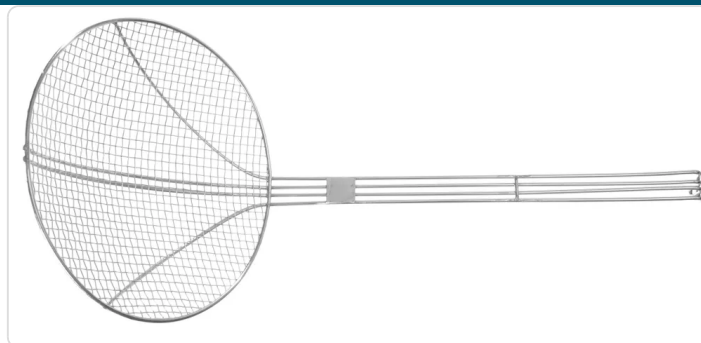


Escumadeira para Fritos Ø260mm, Cabo 650mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE640920	Modelo:	640920
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640920

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	640920
EAN	8711369640920
Diâmetro	21–30 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional Ø260mm em aço inoxidável com cabo em PA, ideal para remover fritos de óleos quentes. Coador profundo para maior eficiência e segurança.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional, fabricada em aço inoxidável robusto com um cabo em PA, foi concebida para a remoção eficiente de alimentos fritos de óleos quentes. O seu coador mais profundo permite manusear grandes volumes com segurança e precisão.

escumadeira para fritos — Características Técnicas

Diâmetro da Cesta	260 mm
Comprimento Total	650 mm
Material da Cesta	Aço inoxidável
Material do Cabo	PA (Poliamida/Nylon)
Peso Líquido	0,59 kg
Característica	Coador mais profundo

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas e churrasqueiras que necessitam de remover grandes quantidades de fritos, como batatas, rissóis ou pastéis de bacalhau, de forma rápida e segura. Essencial em operações de fritura intensiva.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- Durabilidade: Construção em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes profissionais.
- Segurança: Cabo em PA resistente ao calor para manuseamento seguro de alimentos em óleos quentes.
- Eficiência: Coador profundo para maior capacidade de recolha e menor tempo de operação.
- Higiene: Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Versatilidade: Adequada para diversos tipos de fritos e óleos, adaptando-se a várias necessidades de confeção.

Qual o material principal desta escumadeira?

A cesta é fabricada em aço inoxidável e o cabo em PA (Poliamida/Nylon), garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Qual o diâmetro da cesta da escumadeira?

A cesta possui um diâmetro de 260 mm, o que a torna ideal para manusear volumes consideráveis de alimentos fritos de uma só vez.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o coador profundo tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais com alta produção de fritos.

Como se deve limpar esta escumadeira?

Devido aos seus materiais resistentes, pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, para uma higiene eficaz.

O cabo da escumadeira é resistente ao calor?

Sim, o cabo em PA (Poliamida/Nylon) oferece boa resistência ao calor, proporcionando segurança e conforto durante a utilização em óleos quentes.