

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 de Rede Fina ø150mm com Cabo 440mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE646304	Modelo:	HE646304
Marca:	HENDI	EAN:	8711369646304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE646304
EAN	8711369646304
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira de rede fina com 150mm de diâmetro e 440mm de comprimento total, ideal para remover gorduras e impurezas de caldos e frituras em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta escumadeira de rede fina com 150mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de gorduras e impurezas em caldos e frituras, garantindo a qualidade dos seus pratos.

Escumadeira de Gordura Rede Fina Profissional — Escumadeira de rede fina — escumadeira rede fina — Características Técnicas

Diâmetro da Rede	150 mm
Comprimento Total	440 mm
Peso Líquido	0,13 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em diversos ambientes de cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas, onde a remoção de gorduras de caldos e sopas é crucial, até snack-bares e hamburgarias para manter a limpeza dos óleos de fritura. É também uma ferramenta útil em cantinas escolares ou empresariais para a preparação de grandes volumes de alimentos, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos.

Escumadeira de Rede Fina — Principais Vantagens

A sua rede fina permite uma filtragem eficaz de pequenas partículas e impurezas, essencial para a clareza de caldos e a durabilidade dos óleos de fritura. O cabo longo, com pega de arame, oferece segurança e um manuseamento confortável, protegendo o utilizador do calor. A construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes exigentes de cozinha profissional, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

Qual o diâmetro da rede desta escumadeira?

A rede tem um diâmetro de 150 mm, ideal para tarefas de remoção de gordura e impurezas em caldos e frituras.

Qual o comprimento total da escumadeira?

O comprimento total da escumadeira é de 440 mm, proporcionando um bom alcance e segurança ao manusear líquidos quentes.

Esta escumadeira é adequada para frituras?

Sim, a rede fina é particularmente eficaz para remover resíduos e impurezas de óleos de fritura, mantendo-os limpos por mais tempo.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e a construção em rede fina facilitam a limpeza e a higienização após cada utilização, garantindo a segurança alimentar.

Pode ser utilizada para retirar espuma de caldos?

Sim, a rede fina é excelente para remover espuma e pequenas partículas de caldos, sopas e molhos, melhorando a apresentação e a qualidade dos pratos.