

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



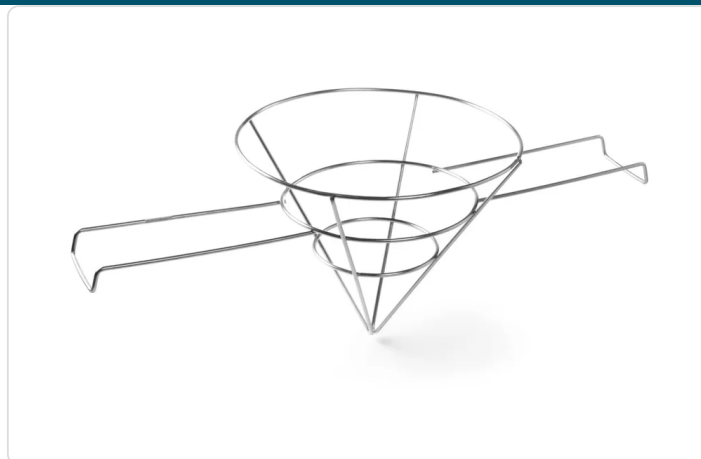
Hotelequip.pt

Suporte Filtro Gordura para Fritadeira ø250x(H)240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE632901	Modelo:	HE632901
Marca:	HENDI	EAN:	8711369632901

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE632901
EAN	8711369632901
Diâmetro	21–30 cm
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Suporte robusto para filtros de gordura de fritadeiras profissionais, com diâmetro de 250mm. Essencial para prolongar a vida útil do óleo e manter a qualidade dos fritos.

Descricao Completa

Este suporte robusto foi concebido para alojar filtros de gordura em fritadeiras profissionais, garantindo a filtragem eficaz do óleo e contribuindo para a sua reutilização segura e prolongada. Essencial para a manutenção da qualidade do óleo em operações de fritura intensivas.

suporte filtro gordura fritadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro Máximo do Filtro	250 mm
Altura do Produto	240 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	570 x 260 x 240 mm
Peso Líquido	0,36 kg

Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize fritadeiras, desde hamburgarias, snack-bares, tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em food trucks, churrasqueiras e marisqueiras, onde a qualidade do óleo de fritura é crucial para o sabor e a segurança alimentar.

Suporte Filtro Gordura — Principais Vantagens

- Prolonga significativamente a vida útil do óleo de fritura, reduzindo custos operacionais.
- Melhora a qualidade e o sabor dos alimentos fritos, garantindo uma experiência superior ao cliente.
- Facilita o processo de filtragem do óleo, tornando-o mais rápido e higiénico.
- Contribui para a segurança alimentar, ao remover resíduos e impurezas do óleo.
- Construção robusta para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Este suporte é compatível com qualquer fritadeira profissional?

Sim, este suporte é um acessório universal, concebido para ser utilizado com filtros de gordura de diâmetro até 250 mm, independentemente da marca ou modelo da sua fritadeira.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

O suporte é fabricado com materiais resistentes, adequados para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso contínuo e exposição a altas temperaturas.

Como se realiza a limpeza e manutenção do suporte?

A limpeza é simples e rápida. O suporte pode ser lavado manualmente com água quente e detergente ou, dependendo do material, pode ser compatível com máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se a limpeza regular para evitar acumulação de resíduos.

É necessário adquirir um filtro de gordura específico para este suporte?

Sim, o suporte é projetado para acomodar filtros de gordura descartáveis ou reutilizáveis com um diâmetro máximo de 250 mm. O filtro deve ser adquirido separadamente e substituído ou limpo conforme as recomendações do fabricante.

Quais os principais benefícios da filtragem regular do óleo?

A filtragem regular do óleo remove partículas de alimentos e impurezas, o que previne a degradação rápida do óleo, melhora a qualidade e o aspeto dos fritos, e prolonga a vida útil do óleo, resultando em poupanças significativas e maior eficiência na cozinha.