



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Filtros de Gordura para Fritadeiras – 50 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE632802	Modelo:	HE632802
Marca:	HENDI	EAN:	8711369632802

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE632802
EAN	8711369632802
Material	Plástico

Descricao Resumida

Filtros de gordura de alta resistência (até 200°C) para fritadeiras. Prolongam a vida útil do óleo e aumentam a segurança. Embalagem de 50 unidades (254x254mm).

Descricao Completa

A manutenção eficaz do óleo de fritura é crucial para qualquer cozinha profissional, e estes filtros de gordura de seda sintética são a solução ideal para prolongar a sua vida útil. Com capacidade para reter eficientemente impurezas e partículas de alimentos, minimizam os riscos de ignição da gordura, garantindo maior segurança e eficiência nas operações diárias da sua fritadeira.

Filtros de gordura para fritadeiras — Características Técnicas

Tipo de Produto	Filtros de gordura para fritadeiras
Material	Seda sintética (Viscose, Poliéster 100%)
Dimensões do Filtro	254 x 254 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	270 × 270 × 220 mm
Resistência Térmica	Até 200°C
Unidades por Embalagem	50
Peso Líquido	0,3 kg

Peso Bruto	0,38 kg
Conformidade	Declaração de contacto com alimentos

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo ou proprietário de snack-bar que procura otimizar a rentabilidade e a qualidade dos fritos, estes filtros são indispensáveis. Ideais para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias ou roulotes, permitem manter o óleo limpo por mais tempo, reduzindo a frequência de substituição e os custos operacionais. São essenciais para quem opera com frituras intensivas e exige padrões de higiene e segurança alimentar elevados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher estes filtros de gordura significa investir na longevidade do seu óleo e na segurança da sua equipa. A sua construção em seda sintética de alta durabilidade e resistência térmica até 200°C, combinada com a capacidade de captar eficientemente impurezas, garante um desempenho superior. Além de evitar a ignição da gordura, o que é crucial em qualquer cozinha profissional, a conformidade com a declaração de contacto com alimentos reforça a confiança na qualidade e higiene.

Perguntas Frequentes

Como estes filtros melhoram a qualidade do óleo e dos alimentos fritos??

Estes filtros retêm partículas de alimentos e outras impurezas que, de outra forma, degradariam rapidamente o óleo, prolongando a sua vida útil e assegurando que os alimentos fritos mantêm um sabor neutro e uma textura estaladiça, sem sabores residuais.

Qual é a resistência máxima à temperatura destes filtros??

Os filtros são concebidos para suportar temperaturas até 200°C, tornando-os adequados para a maioria das operações de fritura profissional sem risco de degradação do material ou libertação de substâncias indesejadas.

Com que frequência devo substituir os filtros para uma otimização máxima??

A frequência de substituição depende do volume de fritura e do tipo de alimentos. Para manter a qualidade do óleo e maximizar a sua vida útil, recomenda-se a filtragem diária e a substituição do filtro quando a eficiência de retenção de impurezas diminuir visivelmente.

São estes filtros compatíveis com todas as fritadeiras profissionais??

Com dimensões de 254x254mm, estes filtros são versáteis e compatíveis com a maioria dos sistemas de filtragem de óleo para fritadeiras convencionais e profissionais, bastando verificar o tamanho do cesto de filtração do seu equipamento.

Qual o impacto destes filtros na segurança da cozinha??

Ao removerem eficientemente as partículas de alimentos, estes filtros reduzem significativamente o risco de ignição da gordura, um perigo comum em cozinhas com óleo degradado. Contribuem assim para um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com as normas HACCP.