

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

Escorredor de Fritos em Alumínio Ø400mm com Coador Amovível

Informacoes do Produto

SKU:	HE630006	Modelo:	HE630006
Marca:	HENDI	EAN:	8711369630006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE630006
EAN	8711369630006
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Drene fritos na perfeição com este escorredor profissional em alumínio Ø400mm. Leve e higiénico, com coador amovível para limpeza rápida e eficaz.

Descricao Completa

Para garantir a crocância ideal e uma drenagem eficiente dos seus fritos, um utensílio robusto é indispensável. Este coador profissional em alumínio, com o seu design inteligente de fundo fixo e cesto amovível, otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo em qualquer cozinha.

escorredor batatas fritas — Escorredor de fritos profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio
Diâmetro	400 mm
Altura	170 mm
Peso Líquido	0.78 kg
Características	Fundo fixo, coador amovível

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de snack-bar ou proprietário de tasca que procura rapidez na preparação de batatas fritas, rissóis ou outros salgados durante o rush do almoço. Também se adapta perfeitamente a cozinhas de restaurantes de bairro e cantinas, onde a eficiência na drenagem de grandes volumes de fritos é crucial para manter a qualidade e o ritmo de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção em alumínio confere a este coador uma notável leveza, facilitando o manuseamento em ambientes de produção intensiva. O coador amovível simplifica a limpeza e garante uma higiene

alimentar superior, fundamental para cumprir as normas HACCP. O seu diâmetro de 400mm permite processar porções generosas, contribuindo para a otimização do tempo de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil deste escorredor??

Com um diâmetro de 400 mm e altura de 170 mm, este escorredor é ideal para drenar porções substanciais de fritos, adequado para um serviço contínuo em estabelecimentos de média dimensão.

Como é feita a limpeza e manutenção do coador??

A limpeza é simplificada graças ao coador amovível. Pode ser lavado facilmente à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo total higiene.

Este escorredor é resistente o suficiente para uso diário intenso??

Sim, o alumínio utilizado na sua fabricação confere-lhe robustez e durabilidade, suportando o uso contínuo em cozinhas profissionais e contribuindo para a longevidade do utensílio.

É adequado para que tipo de fritos??

Este escorredor é versátil, perfeito para drenar batatas fritas, salgados diversos, tempuras e outros alimentos fritos, assegurando sempre um produto final crocante e sem excesso de gordura.

As dimensões do escorredor são padronizadas para equipamentos de cozinha??

Com um diâmetro de 400 mm, este escorredor é compatível com a maioria dos recipientes e bancadas de preparação de cozinhas profissionais, facilitando a integração no fluxo de trabalho existente.