

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Escorredor de Cozinha ø240x110mm com Base e Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE535103	Modelo:	HE535103
Marca:	HENDI	EAN:	8711369535103

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535103
EAN	8711369535103

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Escorredor profissional com Ø240 mm e 110 mm de altura, ideal para drenar alimentos. Inclui base estável e duas pegas para manuseamento seguro na cozinha.

Descrição Completa

Este escorredor de cozinha, com um diâmetro de 240 mm e altura de 110 mm, é uma ferramenta essencial para a drenagem eficiente de alimentos em ambientes profissionais.

Escorredor profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Totais (CxLxA)	305x240x110 mm (aproximadas)
Diâmetro do Produto	240 mm
Altura do Produto	110 mm
Peso Líquido	0,23 kg
Características Adicionais	Com base e 2 pegas

Aplicações Profissionais

Este escorredor é uma peça fundamental em qualquer cozinha profissional, sendo ideal para snack-bares, restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, food trucks e roulotes. Permite a drenagem rápida e eficiente de massas, vegetais, frutas e outros alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na área de preparação.

Escorredor de Cozinha — Principais Vantagens

- Estabilidade Reforçada:** A base integrada garante que o escorredor se mantenha firme sobre bancadas ou lava-loiças durante a utilização.

- **Manuseamento Seguro:** Equipado com duas pegas robustas para um transporte fácil e seguro, mesmo com conteúdos quentes.
- **Higiene Simplificada:** O seu design permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma ampla variedade de alimentos, desde massas a vegetais, facilitando diversas tarefas de preparação.
- **Construção Durável:** Concebido para resistir ao uso intensivo diário em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual a capacidade aproximada deste escorredor?

Com um diâmetro de 240 mm e altura de 110 mm, este escorredor tem uma capacidade adequada para porções médias de alimentos, como massas, vegetais ou frutas.

A base e as pegas oferecem que vantagens no uso diário?

A base proporciona estabilidade ao escorredor sobre bancadas ou lava-loiças, evitando derrames. As duas pegas facilitam o transporte e manuseamento seguro, mesmo com alimentos quentes.

Este escorredor é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o design simples e a ausência de recantos complexos tornam este escorredor fácil de limpar manualmente ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a higiene necessária.

Para que tipo de estabelecimentos é este escorredor mais indicado?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias e food trucks, onde a drenagem eficiente de alimentos é uma tarefa diária.

Posso utilizar este escorredor para alimentos quentes?

Sim, este escorredor é concebido para uso profissional e pode ser utilizado com segurança para drenar alimentos quentes, como massas acabadas de cozer ou vegetais cozidos a vapor.

?