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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

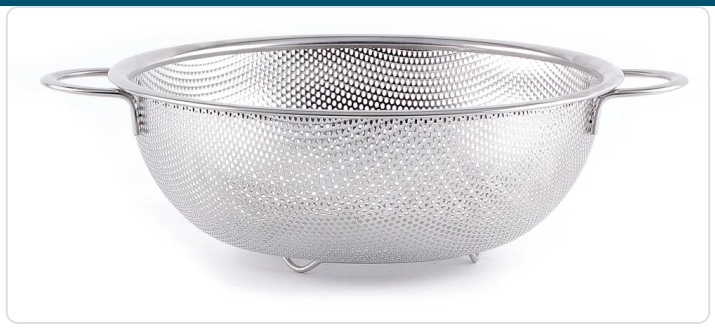
Acesso rapido ao produto

Escorredor Cozinha Profissional Ø225mm c/ Base e Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE535400	**Modelo:**	HE535400
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369535400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535400
EAN	8711369535400
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

> Escorredor robusto para cozinha profissional, Ø225mm, com base estável e pegas ergonómicas para drenagem eficiente de alimentos. Essencial em qualquer preparação.

Descricao Completa

Para otimizar a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, um escorredor com diâmetro de 225mm oferece a solução ideal para a drenagem rápida e higiénica de vegetais, massas ou frutas. A sua conceção com base sólida e duas pegas robustas garante estabilidade e facilidade de manuseio durante o ritmo intenso do serviço.

Escorredor profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	225 mm
Altura	90 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	300 x 230 x 90 mm (inclui pegas e base)
Peso Líquido	0,27 kg
Características Adicionais	Com base e 2 pegas

Aplicações Profissionais

Este escorredor é um aliado indispensável para qualquer chef ou ajudante de cozinha, desde a confeção de refeições rápidas em snack-bares e hamburgarias, até à preparação de grandes volumes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou cantinas. Ideal para a mise en place diária, permite lavar e escorrer ingredientes como legumes frescos, massas cozidas ou frutas delicadas, garantindo a máxima higiene e eficiência no processo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção com base integrada assegura que o escorredor se mantém firme em qualquer bancada ou lava-loiça, prevenindo tombamentos acidentais e desperdícios. As duas pegas ergonómicas facilitam o transporte seguro mesmo com alimentos quentes ou pesados. Este design inteligente não só acelera as operações de drenagem, como também simplifica a limpeza e armazenamento, contribuindo para uma cozinha mais organizada e funcional, essencial para o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para este escorredor??

Com um diâmetro de 225mm, é perfeito para escorrer pequenas a médias quantidades de ingredientes, como uma dose individual de massa, legumes para uma salada ou frutas para uma sobremesa. A sua versatilidade torna-o ideal para tarefas diárias em cozinhas com produção variada.

É fácil de limpar e manter a higiene??

Sim, a sua superfície lisa e design simples permitem uma limpeza rápida e eficaz. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando os mais altos padrões de higiene alimentar exigidos em cozinhas.

As pegas oferecem segurança no manuseio de alimentos quentes??

As duas pegas são concebidas para proporcionar um agarre firme e seguro, minimizando o risco de queimaduras ao manusear alimentos acabados de cozer, como massa ou vegetais. No entanto, é sempre recomendável o uso de luvas de proteção térmica para temperaturas elevadas.

Este escorredor é adequado para uso intensivo em restaurantes??

Absolutamente. O seu design robusto e a inclusão de uma base e pegas tornam-no resistente ao uso contínuo em ambientes de restauração, desde snack-bares movimentados a restaurantes de média dimensão. É uma ferramenta de apoio essencial para a eficiência diária.

Pode ser utilizado para coar líquidos como caldos ou molhos??

Embora seja primariamente concebido para drenar sólidos, a sua perfuração permite também a passagem de líquidos. No entanto, para coar caldos finos ou molhos, recomenda-se o uso de um passador mais fino ou um chinês para resultados ideais.