

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Escorredor Perfurado Ø260mm com Base e Pegas | Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE535455	Modelo:	HE535455
Marca:	HENDI	EAN:	8711369535455

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535455

EAN	8711369535455
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Escorredor perfurado de Ø260mm com base e pegas para drenagem rápida e eficiente. Ideal para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

Essencial para uma "mise en place" eficiente, este passador de cozinha com Ø260mm e uma base estável, permite uma drenagem rápida e higiênica de vegetais, massas e outros alimentos. Concebido para resistir ao ritmo intenso da cozinha profissional, otimiza o fluxo de trabalho durante o serviço.

escorredor inox profissional — Escorredor perfurado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	260 mm
Altura	140 mm
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	310 x 260 x 140 mm (inclui pegas)
Peso Líquido	0.442 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere um restaurante de bairro ou uma cantina de escola, este passador agiliza a lavagem e escoamento de grandes quantidades de ingredientes. É igualmente indispensável em snack-bares e pastelarias para a preparação rápida de frutas e vegetais ou para a drenagem de alimentos após a confeitão, garantindo higiene e rapidez na produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A conceção robusta deste escorredor, com a sua base integrada e duas pegas ergonómicas, confere-lhe uma estabilidade superior e facilidade de manuseamento, mesmo com alimentos quentes ou grandes volumes. Esta funcionalidade é crucial para evitar derrames e queimaduras, diferenciando-o de modelos básicos e contribuindo para a segurança e eficiência na área de preparação.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar este escorredor e garantir a sua durabilidade??

A limpeza deste passador é simples e essencial para a higiene. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lava-loiça profissional. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque-o completamente após a lavagem para prevenir a acumulação de resíduos.

Este escorredor é adequado para utilização com alimentos quentes, como massas acabadas de cozer??

Sim, a construção deste escorredor é adequada para o contacto com alimentos a altas temperaturas. É ideal para escorrer massas, vegetais cozidos ou outros alimentos quentes, garantindo segurança e eficácia no manuseamento sem deformações.

As pegas e a base garantem realmente estabilidade durante a utilização??

As duas pegas e a base robusta foram concebidas para maximizar a estabilidade. As pegas oferecem uma aderência segura para transporte, enquanto a base eleva o escorredor, permitindo que a água drene completamente sem que o alimento fique em contacto com a superfície de trabalho, essencial para a higiene na cozinha.

Qual o volume aproximado de alimentos que este escorredor de Ø260mm consegue processar??

Com um diâmetro de 260mm e 140mm de altura, este escorredor é ideal para volumes médios a grandes de ingredientes, como 1-2 kg de massa cozida ou uma quantidade significativa de vegetais. É uma ferramenta versátil para a maioria das necessidades diárias em cozinhas profissionais.

Este escorredor é resistente à corrosão e ao uso diário intenso em cozinhas profissionais??

Embora o material específico não seja fornecido, o design de um escorredor perfurado profissional como este é geralmente concebido para resistir à corrosão e ao uso intensivo. A sua estrutura com base e pegas sugere durabilidade para suportar o ambiente exigente de uma cozinha profissional, mantendo a integridade a longo prazo.