

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 rapido
ao produto



Papel Antigordura 258x425mm para Restauração (500 Un.)

Informacoes do Produto

SKU:	HE678206	Modelo:	HE678206
Marca:	HENDI	EAN:	8711369678206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE678206
EAN	8711369678206

Descricao Resumida

Papel antigordura 258x425mm em embalagem de 500 unidades, perfeito para a apresentação higiénica e absorção de gordura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional, o papel antigordura de 258x425mm oferece uma solução higiénica e eficaz para a apresentação de alimentos, garantindo que os pratos cheguem impecáveis à mesa. Com 500 unidades por embalagem, este papel versátil é ideal para absorver o excesso de gordura e realçar a qualidade de cada refeição, otimizando a *mise en place* diária e a eficiência no serviço.

Papel antigordura — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	258 x 425 mm
Quantidade	500 unidades
Peso Líquido	2 kg

Aplicações Profissionais

Este papel é um aliado para o proprietário de **snack-bar** ou **hamburgueria** que busca uma apresentação apelativa para os seus produtos fritos, ou para o chef de **restaurante tradicional** que deseja servir entradas e acompanhamentos com um toque de cuidado extra. É também indispensável para **empresas de catering** e **food trucks**, onde a agilidade e a higiene na embalagem e no serviço são cruciais, permitindo um controlo de porções eficaz e uma rotação de stock eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um bom **papel antigordura** reflete o profissionalismo de qualquer estabelecimento. Com estas 500 folhas, garante-se não só a absorção eficaz do excesso de gordura, resultando em pratos mais secos e apetitosos, mas também uma barreira higiénica que melhora a segurança alimentar. A sua dimensão generosa (258x425mm) permite versatilidade na utilização, desde o forro de cestos de pão e batatas fritas até à separação de produtos em expositores, contribuindo para uma imagem cuidada e para a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de utilizar este papel antigordura?

Este papel é ideal para forrar cestos de serviço, bandejas, ou para embrulhar sandes e outros alimentos, absorvendo o excesso de gordura e mantendo a higiene. Também pode ser usado como separador entre alimentos em caixas de take-away.

É adequado para contacto direto com todos os tipos de alimentos?

Sim, o papel antigordura foi concebido para contacto direto com alimentos, sendo seguro e apropriado para uma vasta gama de produtos em ambientes profissionais de restauração.

Pode ser usado no forno ou micro-ondas?

As especificações do produto indicam que este papel é para fins de apresentação e absorção de gordura, não sendo explicitamente desenhado para uso em forno ou micro-ondas. Para essas aplicações, recomenda-se verificar produtos específicos.

Qual a sua capacidade de absorção de gordura?

Este papel é altamente eficaz na absorção do excesso de gordura, contribuindo para uma apresentação mais agradável e para a percepção de um prato mais saudável, crucial em qualquer serviço de refeições.

Como contribui para a higiene na cozinha?

Ao ser utilizado como barreira entre os alimentos e as superfícies de serviço ou embalagens, este papel minimiza o contacto direto e a transferência de gordura, promovendo um ambiente mais limpo e ajudando a cumprir as normas de higiene alimentar.