

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 Profissional 263x380mm para Alimentos (500 Folhas)

Informacoes do Produto

SKU:	HE678213	Modelo:	HE678213
Marca:	HENDI	EAN:	8711369678213

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE678213
EAN	8711369678213
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Papel antigordura profissional 263x380mm, ideal para embalar e servir alimentos, garantindo higiene e apresentação impecável. Embalagem de 500 folhas.

Descricao Completa

Essencial para a restauração moderna, o papel antigordura de 263x380mm oferece uma solução prática e higiênica para embalar e servir alimentos. Com 500 folhas por embalagem, garante um serviço contínuo e eficaz, ideal para take-away, street food e balcões de charcutaria, mantendo a qualidade e a apresentação impecável dos seus produtos.

Papel antigordura — Características Técnicas

Material	Papel antigordura
Dimensões (LxPxA)	263 x 380 x 1 mm
Unidades por embalagem	500
Peso Líquido	2 kg
Peso Bruto	2,06 kg

Aplicações Profissionais

Este papel antigordura é indispensável para o Chef de snack-bar que pretende uma apresentação profissional e sem gordura nos seus hambúrgueres e sandes. É igualmente ideal para restaurantes de take-away que procuram otimizar o embalamento de refeições quentes, e para pastelarias ou

padarias que necessitam de proteger produtos frescos. A sua versatilidade estende-se a roulotes e food trucks, onde a agilidade e a higiene no serviço são primordiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este papel antigordura distingue-se pela sua capacidade de preservar a integridade dos alimentos e das embalagens, um fator crítico para a satisfação do cliente. A sua composição robusta impede a passagem de óleos e gorduras, evitando manchas indesejadas e garantindo que os produtos cheguem ao consumidor nas melhores condições. Com 500 folhas por pacote, oferece uma solução económica e de fácil gestão de stock, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha ou balcão.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de armazenar o papel antigordura para manter a sua qualidade??

Para preservar as propriedades do papel antigordura, deve ser armazenado em local seco e fresco, afastado de humidade e fontes de calor. Manter a embalagem original fechada protege as folhas de contaminação e danos físicos, garantindo a sua eficácia quando necessárias.

Este papel é seguro para contacto direto com todos os tipos de alimentos??

Sim, este papel antigordura foi concebido para contacto direto com alimentos, sendo uma solução segura e higiénica para uso profissional. É ideal para diversos produtos alimentares, desde sandes a fritos, sem transferir substâncias indesejadas.

Posso utilizar este papel para embrulhar alimentos quentes, como fritos ou assados??

Sim, o papel antigordura é perfeitamente adequado para embrulhar alimentos quentes, como fritos, hambúrgueres ou assados. A sua barreira eficaz contra a gordura impede que óleos e molhos se transfiram para o exterior da embalagem, mantendo a limpeza.

Quantas embalagens devo adquirir para um restaurante de média dimensão com serviço de take-away??

Para um restaurante de média dimensão com serviço de take-away frequente, a aquisição inicial de 5 a 10 embalagens de 500 folhas é recomendada. O consumo exato dependerá do volume de vendas e do tipo de produtos embalados, sendo aconselhável monitorizar o uso inicial para ajustar as encomendas futuras.

É possível reciclar este papel após a sua utilização em restauração??

A reciclagem de papel antigordura pode ser complexa devido à impregnação de gordura e resíduos alimentares. Recomenda-se verificar as diretrizes de reciclagem industrial ou compostagem para papel sujo na sua área, embora na maioria dos casos seja descartado como lixo indiferenciado.