

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



Hotelequip.pt

Escorredor Profissional ø365x185mm com Base e Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE535516	Modelo:	HE535516
Marca:	HENDI	EAN:	8711369535516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535516
EAN	8711369535516

Diâmetro

31–40 cm

Descricao Resumida

Escorredor profissional robusto com 365mm de diâmetro e 185mm de altura. Possui base estável e pegas fixas por rebites para durabilidade e segurança na drenagem de alimentos.

Descricao Completa

Este escorredor profissional, com 365mm de diâmetro e 185mm de altura, é ideal para a drenagem eficiente de alimentos. A sua construção robusta, com base e pegas fixas por rebites, garante durabilidade e segurança no manuseamento.

escorredor inox profissional — escorredor profissional — Características Técnicas

Diâmetro	365 mm
Altura	185 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	505x390x185 mm
Peso Líquido	1,38 kg
Construção	Base e 2 pegas fixas por rebites

Aplicações Profissionais

Este escorredor é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, até snack-bares, food trucks e roulotes. É ideal para a preparação diária de grandes volumes de alimentos, garantindo higiene e eficiência.

Escorredor — Principais Vantagens

- **Eficiência na Drenagem:** Permite uma rápida e completa remoção de líquidos de massas, vegetais e outros alimentos.

- **Durabilidade:** Construção robusta com pegas fixas por rebites para resistir ao uso intensivo e prolongado.
- **Estabilidade:** A base integrada assegura que o escorredor se mantém firme durante a utilização, mesmo quando cheio.
- **Manuseamento Seguro:** As duas pegas ergonómicas facilitam o transporte e o manuseamento seguro, mesmo com as mãos molhadas.
- **Higiene:** Design simples que facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade aproximada deste escorredor?

Com um diâmetro de 365mm e 185mm de altura, este escorredor oferece uma capacidade adequada para drenar volumes consideráveis de alimentos, como massas, vegetais ou leguminosas.

Este escorredor é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta, com base e pegas fixas por rebites, foi concebida para suportar o uso diário e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.

Como é garantida a estabilidade do escorredor durante a utilização?

O escorredor possui uma base integrada que proporciona estabilidade, evitando que tombe ou deslize facilmente quando cheio, facilitando a drenagem segura dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e a ausência de cantos de difícil acesso facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a higiene necessária.

Para que tipo de alimentos pode ser utilizado este escorredor?

É versátil e pode ser utilizado para escorrer uma vasta gama de alimentos, incluindo massas, arroz, vegetais cozidos, frutas, ou para lavar legumes e saladas.