

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 Ø415x210mm com Pegas e Base

Informacoes do Produto

SKU:	HE535523	Modelo:	HE535523
Marca:	HENDI	EAN:	8711369535523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535523
EAN	8711369535523
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Escorredor robusto de Ø415mm e 210mm de altura, ideal para cozinhas profissionais. Equipado com base estável e pegas rebitadas para manuseamento seguro e eficiente.

Descricao Completa

Este escorredor profissional, com um diâmetro de 415mm e 210mm de altura, é uma ferramenta essencial para a drenagem eficiente de alimentos em cozinhas de alta produção, concebido para durabilidade e uso intensivo.

escorredor profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	415 mm
Altura	210 mm
Dimensões Totais (CxLxA)	520x410x210 mm (inclui pegas)
Peso Líquido	1.75 kg
Construção	Com base e 2 pegas fixas por rebites

Aplicações Profissionais

Este escorredor é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija eficiência na preparação de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras e marisqueiras, onde a drenagem de grandes volumes de massa, legumes, frutas ou outros ingredientes é uma tarefa diária. A sua robustez torna-o adequado para o ritmo exigente de qualquer estabelecimento de restauração.

Escorredor — Principais Vantagens

- Eficiência na Drenagem:** O seu diâmetro generoso permite escoar rapidamente grandes quantidades de alimentos, otimizando o tempo de preparação.
- Construção Robusta:** As pegas fixas por rebites garantem uma durabilidade superior e resistência ao uso contínuo em ambientes de alta produção.

- **Estabilidade Reforçada:** A base integrada confere maior estabilidade ao escorredor, prevenindo tombamentos e derrames durante a utilização.
- **Manuseamento Seguro:** As duas pegas ergonómicas facilitam o transporte e a manipulação, mesmo quando o escorredor está cheio.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde massa e legumes a frutas e produtos fritos.