

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Escumadeira Profissional 90mm, 310mm, Conforme Normas HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE528105	Modelo:	HE528105
Marca:	HENDI	EAN:	8711369528105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE528105
EAN	8711369528105
Material	Madeira
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de ø90mm e 310mm, concebida numa única peça para máxima higiene e durabilidade, essencial em cozinhas que seguem normas HACCP.

Descricao Completa

Manter a conformidade com as diretrizes de segurança alimentar é crucial para qualquer operação de cozinha. Esta escumadeira, com 90mm de diâmetro de cabeça e 310mm de comprimento total, foi concebida para atender aos mais altos padrões de higiene e durabilidade, simplificando tarefas diárias.

Escumadeira profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Cabeça	90 mm
Comprimento Total	310 mm
Peso Líquido	0,07 kg
Design	Peça única, sem uniões
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo ou Cozinheiro que gere uma cozinha com alto volume de serviço, desde restaurantes de bairro a cantinas empresariais ou pastelarias com área de confeção, esta escumadeira é um utensílio indispensável. Facilita a manipulação de alimentos sólidos em líquidos, como a remoção de fritos de fritadeiras ou a separação de ingredientes em caldos, garantindo rapidez e eficiência durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta ferramenta reside na sua construção robusta, sendo forjada numa única peça. Esta característica elimina uniões onde resíduos alimentares poderiam acumular-se, tornando

a limpeza mais eficaz e reduzindo o risco de contaminação cruzada, um requisito fundamental das normas HACCP. A ausência de soldas ou rebites também confere uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.

Perguntas Frequentes

Como deve ser lavada para manter a higiene e conformidade com HACCP??

A sua concepção sem uniões permite uma lavagem completa e eficaz, seja manual ou em máquina de lavar louça profissional. Garante a remoção total de resíduos alimentares, cumprindo assim os rigorosos requisitos das normas HACCP para a segurança alimentar.

Esta escumadeira é adequada para fritadeiras de alta capacidade??

Com um diâmetro de cabeça de 90mm, esta escumadeira é ideal para manusear pequenas e médias quantidades de alimentos. É perfeitamente adequada para fritadeiras de diversas capacidades, sendo eficiente em restaurantes, snack-bares e cantinas.

Qual o material de fabrico e quão durável é este utensílio??

Embora o material específico não seja detalhado, a descrição como "uma peça sem uniões" indica uma construção robusta e duradoura. Este design é projetado para resistir ao uso intensivo e aos ambientes exigentes típicos das cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Pode ser utilizada para outras tarefas além de frituras??

Sim, esta escumadeira é um utensílio multifuncional. Além de frituras, pode ser utilizada para diversos fins em cozinhas profissionais, como retirar espuma de caldos, cozer e escorrer legumes, ou servir alimentos sólidos em buffets, mantendo sempre elevados padrões de higiene.

Como a característica de ser "sem uniões" contribui para a segurança alimentar??

A ausência de uniões elimina fendas e recantos que são pontos críticos para a acumulação de bactérias e resíduos alimentares. Esta superfície contínua facilita significativamente a limpeza e desinfecção completa do utensílio, prevenindo a contaminação cruzada e assegurando a conformidade com as rigorosas diretrizes de segurança alimentar HACCP.