

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



Hotelequip.pt

Escumadeira Profissional ø80x390mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE541104	Modelo:	HE541104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369541104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE541104

EAN	8711369541104
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável, ø80x390mm. Robusta, higiênica e em conformidade com as normas HACCP para o uso diário em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Essencial para a separação higiênica de alimentos em cozinhas profissionais, esta escumadeira de ø80x390mm em aço inoxidável destaca-se pela sua robustez. A sua construção numa só peça e a total conformidade com as normas HACCP garantem um manuseamento eficiente e seguro nas tarefas diárias.

Escumadeira profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Espessura do Material	2,7 mm
Diâmetro da Taça	80 mm
Comprimento Total	390 mm
Peso Líquido	0,2 kg
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgueria, esta escumadeira é ideal para retirar frituras como batatas, rissóis ou croquetes, mantendo a temperatura do óleo estável e o produto final crocante. Em restaurantes de cozinha tradicional e cantinas, facilita a extração de legumes ou carnes de caldos e

guisados, assegurando um serviço rápido e higiénico.

Escumadeira — Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez é a principal vantagem desta escumadeira, concebida para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais. Fabricada numa única peça de aço inoxidável com 2,7mm de espessura, oferece uma resistência superior à corrosão e deformação, ao mesmo tempo que assegura uma limpeza fácil e total conformidade com as normas HACCP de segurança alimentar. A sua durabilidade reduz a necessidade de substituição frequente, otimizando os custos operacionais a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta escumadeira??

Devido à sua construção em aço inoxidável e design de uma só peça, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar após cada uso com água quente e detergente neutro, podendo ser higienizada em máquina de lavar louça profissional para total desinfecção e secagem imediata para evitar manchas.

Esta escumadeira é adequada para operações de cozinha com alto volume de produção??

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável com 2,7mm de espessura garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, tornando-a ideal para o ritmo acelerado de cozinhas com alto volume de produção, como cantinas ou restaurantes de grande porte, sem comprometer a sua integridade estrutural.

Qual a importância da conformidade com as normas HACCP para um utensílio de cozinha??

A conformidade com as normas HACCP significa que o utensílio foi concebido para minimizar riscos de contaminação alimentar. No caso desta escumadeira, a construção em aço inoxidável e design de uma só peça previnem a acumulação de resíduos e bactérias, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em qualquer cozinha profissional.

O aço inoxidável desta escumadeira é resistente a todos os tipos de alimentos e líquidos??

O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e adequado para uma vasta gama de alimentos e líquidos, incluindo ácidos e bases comuns em cozinhas. Para preservar a sua integridade e brilho, é importante evitar o contacto prolongado com substâncias altamente corrosivas e realizar a limpeza após cada utilização.

Quais os benefícios de uma escumadeira concebida numa só peça??

A construção numa só peça elimina junções, soldas ou parafusos, pontos onde resíduos alimentares e bactérias podem acumular-se. Isso facilita a limpeza, aumenta a higiene e prolonga a vida útil do utensílio, tornando-o mais robusto e menos propenso a quebras sob uso profissional intenso.