

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 em Aço Inoxidável Ø160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE541500	Modelo:	HE541500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369541500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE541500
EAN	8711369541500
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável, resistente e higiênica, Ø160mm. Ideal para cozinhas que exigem durabilidade e conformidade HACCP.

Descricao Completa

Concebida para a rotina exigente da cozinha profissional, esta concha perfurada de 160mm de diâmetro é essencial para operações de fritura e confeitaria que requerem um manuseio seguro e higiênico, otimizando a qualidade dos seus pratos.

Escumadeira profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Espessura	2,7 mm
Diâmetro	160 mm
Comprimento Total	530 mm
Peso Líquido	0,447 kg
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Indispensável para Chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou snack-bares, esta escumadeira de qualidade superior assegura uma eficiente remoção de impurezas e excesso de óleo. É perfeita para otimizar o processo de fritura e confeitaria, garantindo pratos de alta qualidade no serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta concha perfurada destaca-se pela sua construção robusta numa única peça de aço inoxidável, eliminando juntas onde resíduos se possam acumular e dificultar a limpeza. A espessura de 2,7mm confere uma resistência superior ao uso intensivo, minimizando deformações e a necessidade de substituição frequente, um fator crucial para a gestão de custos em cozinhas profissionais. A conformidade com as normas HACCP certifica a sua adequação para ambientes onde a higiene alimentar é primordial.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção desta escumadeira??

A limpeza é simplificada devido à sua construção em peça única de aço inoxidável, evitando recantos de acumulação de sujidade. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

É resistente a altas temperaturas para fritura??

Sim, o aço inoxidável de 2,7mm de espessura garante excelente resistência a altas temperaturas, sendo ideal para uso contínuo em fritadeiras e panelas de confeitaria intensa, sem deformar.

Qual a vantagem de uma escumadeira de peça única??

A construção numa só peça em aço inoxidável elimina uniões e soldaduras, o que impede a acumulação de resíduos e bactérias, facilitando a higiene e prolongando a vida útil do utensílio, crucial para a conformidade HACCP.

Este utensílio cumpre as normas de segurança alimentar??

Sim, esta escumadeira foi concebida e fabricada em conformidade com as rigorosas normas HACCP, garantindo a sua adequação para o manuseamento seguro de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de tarefas culinárias é mais adequada??

É ideal para remover alimentos de líquidos, como frituras de óleo quente, cozer vegetais, ou para coar caldos e molhos, assegurando uma drenagem eficiente e rápida, essencial na mise en place diária de qualquer cozinha.