

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



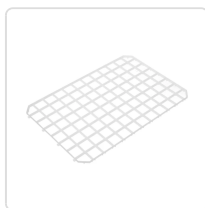
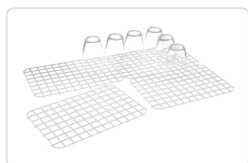
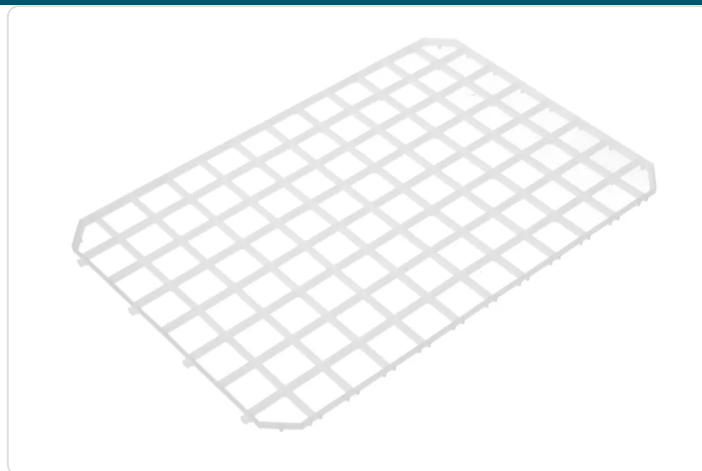
Hotelequip.pt

Rede Escorredora Profissional PP 315x210mm - Pack 5

Informacoes do Produto

SKU:	HE597958	Modelo:	HE597958
Marca:	Bar up	EAN:	8711369597958

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Bar up
Modelo	HE597958

EAN	8711369597958
Cor	Branco
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Rede escorredora modular em polipropileno branco (315x210x6mm), ideal para cozinhas profissionais. Pack de 5 unidades, compatível com HACCP.

Descricao Completa

Fundamental para a organização eficiente e a higiene alimentar na sua cozinha profissional, este conjunto de 5 bases de drenagem em polipropileno branco oferece uma solução modular e robusta. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e o armazenamento de alimentos em ambientes de produção intensiva, garantindo conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Rede escorredora profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Rede Escorredora
Material	Polipropileno (PP)
Cor	Branco
Dimensões (L×P×A)	315 × 210 × 6 mm
Peso Líquido	0,25 kg
Peso Bruto	0,26 kg
Unidades por Embalagem	5
Características Adicionais	Conectável, Compatível com HACCP

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo ou Gerente de Cozinha que procura maximizar a higiene e a eficiência no seu espaço de trabalho. Perfeitas para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras ou cantinas escolares, estas bases são essenciais para a drenagem de alimentos após a lavagem ou para manter a bancada organizada durante a mise en place, cumprindo as diretrizes de segurança alimentar mais exigentes.

Bases de Drenagem – Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem destas redes escurredoras reside na sua modularidade e conformidade com as normas HACCP, um fator crítico em qualquer cozinha profissional em Portugal. O polipropileno de alta qualidade assegura durabilidade e resistência a ambientes húmidos e a flutuações de temperatura, diferenciando-se pela capacidade de interligação, o que permite criar superfícies de drenagem à medida das necessidades, evitando a contaminação cruzada e otimizando a higiene.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene e durabilidade das redes escurredoras??

Devido ao seu fabrico em polipropileno, estas bases são extremamente fáceis de limpar. Recomenda-se a lavagem regular com detergente neutro e água quente, podendo ser lavadas na máquina de lavar loiça para uma desinfeção eficaz. A compatibilidade com HACCP assegura que o material não promove o crescimento bacteriano, desde que a manutenção seja consistente.

Estas redes são adequadas para qualquer tipo de cozinha profissional em Portugal??

Sim, são versáteis para uma ampla gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e food trucks até restaurantes de maior dimensão e cantinas. O seu design compacto (315x210x6 mm) e a capacidade de serem conectadas tornam-nas ideais para otimizar o espaço em qualquer configuração de cozinha, independentemente do volume de produção.

Qual o benefício de adquirir um pack de 5 unidades??

A aquisição em pack de 5 unidades é particularmente vantajosa para cozinhas com volume de trabalho elevado, permitindo uma rotação eficiente das bases para lavagem e uso contínuo. Facilita a gestão de stock e garante que tem sempre unidades limpas e prontas a usar, melhorando a produtividade do serviço.

Como a característica de ser "conectável" beneficia a minha operação??

A capacidade de interligar múltiplas redes permite criar uma superfície de drenagem personalizada e contínua, adaptando-se perfeitamente a diferentes tamanhos de bancadas ou pios. Isto não só otimiza o espaço, como também previne a acumulação de líquidos e melhora a organização, um aspeto crucial para a eficiência durante o rush do serviço.

Este produto pode ser usado para além da drenagem de alimentos??

Sim, a sua construção robusta e higiénica torna-o versátil. Pode ser utilizado como base antiderrapante para recipientes, como suporte para utensílios durante a preparação, ou mesmo para criar áreas de secagem para pequenos equipamentos, contribuindo para uma organização multifuncional em diversos pontos da cozinha.