

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

Fio de Algodão Culinário 140 m para Confeção de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	HE559222	Modelo:	HE559222
Marca:	HENDI	EAN:	8711369559222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE559222
EAN	8711369559222

Descricao Resumida

Fio culinário de algodão não branqueado com 140 metros de comprimento, ideal para atar carnes, rocamboles e aves em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este rolo de fio culinário em algodão não branqueado, com 140 metros de comprimento, é uma ferramenta essencial para a preparação de carnes e aves em qualquer cozinha profissional.

Fio para rocambole — Características Técnicas

Comprimento	140 m
Material	Algodão não branqueado
Peso do Rolo	200 g

Aplicações Profissionais

Este fio culinário é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, talhos com secção de preparação, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para atar rolos de carne, aves inteiras, ou para a preparação de rocamboles e outros pratos que exijam uma fixação segura durante a confeção.

Fio de Algodão Culinário — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Fabricado em algodão não branqueado, garante que não há transferência de químicos indesejados para os alimentos.
- **Resistência e Durabilidade:** A sua composição em algodão oferece a resistência necessária para suportar altas temperaturas e manter a integridade dos alimentos durante a cozedura.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde atar assados a preparar recheios e rocamboles.
- **Praticidade:** O rolo de 140 metros assegura um fornecimento duradouro para as necessidades diárias da sua cozinha.

Este fio é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o fio é fabricado em algodão não branqueado, o que o torna seguro para contacto direto com alimentos e para uso em processos de confeção a altas temperaturas.

Qual a principal utilização deste fio em cozinhas profissionais?

É utilizado principalmente para atar carnes, como rolos de porco ou vitela, aves inteiras (frango, peru) para manter a sua forma durante a confeção, e para fixar recheios em rocamboles ou outros preparados.

O fio pode ser usado em fornos ou grelhadores?

Sim, o fio de algodão é resistente a altas temperaturas e pode ser utilizado com segurança em fornos, grelhadores e outros equipamentos de confeção sem comprometer a sua integridade ou a dos alimentos.

Qual o comprimento total do fio no rolo?

Cada rolo contém aproximadamente 140 metros de fio, oferecendo uma quantidade generosa para múltiplas utilizações na sua cozinha profissional.

É possível reutilizar o fio após a confeção?

Não é recomendado reutilizar o fio culinário. Após o contacto com alimentos e o processo de confeção, o fio pode absorver gorduras e sucos, tornando-o inadequado para uma utilização higiénica posterior.