

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 Redonda 370 mm Aço Inoxidável e Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	HE529041	Modelo:	529041
Marca:	HENDI	EAN:	8711369529041

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	529041

EAN	8711369529041
Material	Madeira
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira redonda de 370 mm, fabricada em aço inoxidável e polipropileno preto. Utensílio robusto e higiênico, ideal para cozinhas profissionais e frituras.

Descricao Completa

Esta escumadeira redonda, com 370 mm de comprimento total, é um utensílio essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, combinando durabilidade e higiene. Fabricada com materiais resistentes, é ideal para uso diário intenso.

Escumadeira profissional redonda — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	370 mm
Diâmetro da Cabeça	105 mm
Profundidade da Cabeça	38 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Peso Bruto	0,17 kg
Material Principal	Plásticos, Metais
Materiais Detalhados	PP (Polipropileno), Aço inoxidável
Cor	Preto
Entrega Postal	Sim

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É particularmente útil em churrasqueiras para retirar alimentos de grelhadores, em marisqueiras para manusear marisco cozido, e em qualquer cozinha profissional que necessite de separar sólidos de líquidos, como em frituras ou caldos.

Escumadeira Redonda — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável e polipropileno para longa durabilidade.
- Design ergonómico com cabo em PP para um manuseamento confortável e seguro.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para ambientes de cozinha profissional.
- Resistente a altas temperaturas, adequada para diversas tarefas de confeção.
- Orifício no cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação.

Qual o material principal desta escumadeira?

Esta escumadeira é fabricada em aço inoxidável e polipropileno (PP), garantindo durabilidade e resistência para uso profissional.

É adequada para frituras?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a resistência a altas temperaturas tornam-na perfeitamente adequada para retirar alimentos de fritadeiras e outros recipientes com óleo quente.

Quais as dimensões da cabeça da escumadeira?

A cabeça da escumadeira tem um diâmetro de 105 mm e uma profundidade de 38 mm, ideal para manusear porções adequadas de alimentos.

Este utensílio é fácil de limpar?

Sim, a combinação de aço inoxidável e polipropileno facilita a limpeza e a higienização, sendo um requisito fundamental em qualquer cozinha profissional.

Pode ser utilizada em cantinas?

Absolutamente. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para o uso intensivo em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering.