

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



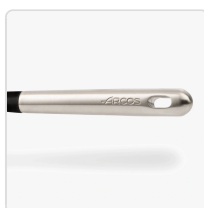
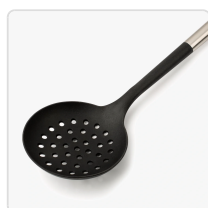
Hotelequip.pt

Escumadeira de Silicone Flexível 350 mm para Escorrer Frituras

Informacoes do Produto

SKU:	AR685500	Modelo:	685500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002685507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	685500
EAN	8421002685507
Cor	Cinzento, Preto

Descricao Resumida

Escumadeira de silicone flexível de 350 mm com cabo em aço inoxidável, ideal para escorrer frituras e alimentos. Resiste a temperaturas até 240°C, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Facilita o escoamento de frituras com esta escumadeira ARCOS de 350 mm, ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e eficiência durante o serviço. O seu design arredondado e flexível permite manusear alimentos com precisão, garantindo um mise en place perfeito.

Escumadeira Silicone Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	350 mm
Material	Silicone, Aço Inoxidável
Resistência à Temperatura	240° C
Cor	Preto e Cinza

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou snack-bares movimentados, onde a eficiência na linha de confeitaria é crucial. Para estabelecimentos de fast-food ou roulotes que necessitam de escorrer grandes volumes de frituras rapidamente, assegurando a qualidade final do produto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escumadeira ARCOS destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e silicone resistente até 240°C, garantindo durabilidade e segurança em ambientes de alta exigência. O seu design flexível e arredondado permite uma extração eficaz de gordura, otimizando o processo de fritura e a qualidade da confeitação.

Perguntas Frequentes

Esta escumadeira é adequada para fritar alimentos?

Não, esta escumadeira é especificamente concebida para escorrer o excesso de óleo de frituras após a confeitação, não para o processo de fritura em si.

Qual a resistência térmica do material de silicone?

O silicone utilizado nesta escumadeira suporta temperaturas até 240°C, permitindo o manuseamento de alimentos recém-fritos sem danificar o utensílio.

O cabo em aço inoxidável é seguro para o manuseamento?

Sim, o cabo em aço inoxidável confere robustez e um manuseamento seguro, permitindo um controlo firme do utensílio mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

É fácil de limpar após o uso intensivo?

Sim, o material de silicone e o acabamento em aço inoxidável facilitam a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a higiene.

Que tipos de estabelecimentos beneficiam deste utensílio?

Todos os estabelecimentos de restauração e hotelaria que realizam frituras, desde snack-bares e roulotes a restaurantes tradicionais, hotéis e serviços de catering, beneficiam da eficiência e durabilidade deste utensílio.