

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cesto de Fritura Hendi para Fritadeiras de Indução 215012 e 215029

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE944387	<b>Modelo:</b>	HE944387
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369944387

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE944387

EAN

8711369944387

## Descrição Resumida

Cesto de fritura robusto, desenhado para as fritadeiras de indução Hendi 215012 e 215029. Essencial para uma fritura eficiente e segura em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Um cesto de imersão robusto é crucial para a eficiência e segurança na fritura em cozinhas profissionais, garantindo um escoamento rápido e uniforme. Este acessório foi especificamente concebido para as fritadeiras de indução Hendi modelos 215012 e 215029, assegurando uma integração perfeita e resultados consistentes no rush do serviço.

### cesto de fritura — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de hamburgaria que depende de uma produção intensiva de fritos, este cesto assegura a continuidade do serviço sem falhas. É igualmente ideal para restaurantes com um menu diversificado que inclui pratos fritos, garantindo a qualidade e a rapidez necessárias para satisfazer a clientela.

### Cesto de Fritura — Principais Vantagens

A sua compatibilidade exclusiva com as fritadeiras de indução Hendi 215012 e 215029 garante um encaixe perfeito, otimizando a transferência de calor e a segurança operacional. Fabricado para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes, este acessório prolonga a vida útil do seu equipamento e mantém a consistência na qualidade dos alimentos fritos.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	0,79 Kg

Como devo limpar e manter este cesto de fritura para garantir a sua durabilidade?

Para uma higiene impecável e prolongar a vida útil do cesto, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente após cada utilização. Certifique-se de remover todos os resíduos de alimentos e óleo antes de secar completamente para evitar corrosão.

#### **Este cesto é compatível com outras marcas ou modelos de fritadeiras além dos especificados?**

Não, este cesto foi desenhado especificamente para as fritadeiras de indução Hendi modelos 215012 e 215029. A sua geometria e dimensões são otimizadas para estes equipamentos, não sendo garantida a compatibilidade ou o desempenho em outros modelos.

#### **Qual a importância de usar um cesto de fritura original ou específico para o equipamento?**

Utilizar um cesto específico para o seu equipamento Hendi assegura um encaixe perfeito, otimizando a distribuição de calor e a segurança durante a operação. Garante também que o volume de fritura é o ideal para a capacidade da fritadeira, evitando sobrecargas e mantendo a eficiência energética.

#### **É aconselhável ter cestos de fritura adicionais para uma cozinha profissional?**

Sim, ter cestos adicionais é altamente recomendável para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com alta demanda. Permite preparar diferentes lotes de alimentos sem interrupções, ou ter um cesto de reserva enquanto outro está a ser limpo, aumentando a produtividade.

#### **Que tipo de material é utilizado na construção deste cesto?**

Embora o material exato não seja especificado, os cestos de fritura profissionais são geralmente fabricados em aço inoxidável ou materiais cromados de alta resistência. Estes materiais são escolhidos pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais para o ambiente de uma cozinha profissional.