

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cesto de Fritura HENDI 4L - Modelos 205808, 205846

Informacoes do Produto

SKU:	HE930618	Modelo:	HE930618
Marca:	HENDI	EAN:	8711369930618

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE930618
EAN	8711369930618

Descricao Resumida

Cesto de fritura robusto e compatível com fritadeiras HENDI de 4 litros (modelos 205808 e 205846), ideal para uso profissional intensivo e para garantir a continuidade do serviço.

Descricao Completa

Concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este recipiente de imersão garante uma fritura uniforme e segura. É o complemento ideal para as fritadeiras HENDI de 4 litros, modelos 205808 e 205846, assegurando a continuidade do serviço sem interrupções.

cesto de fritura — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de um substituto robusto ou um cesto extra para gerir picos de procura, este acessório é essencial. Ideal também para pequenas hamburgarias e roulotes de street food, onde a eficiência e a durabilidade do equipamento são cruciais para um serviço rápido e de qualidade.

Cesto de Fritura — Principais Vantagens

A sua construção robusta, embora o material não seja especificado, é pensada para o uso intensivo diário, garantindo uma longa vida útil. A compatibilidade exata com os modelos de fritadeira HENDI 205808 e 205846 assegura um encaixe perfeito e uma operação segura, otimizando o processo de fritura e a mise en place.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	208 x 140 x 125 mm
Peso Líquido	0,52 kg

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

A limpeza deve ser feita após cada utilização, preferencialmente com água quente e detergente neutro, utilizando uma escova macia para remover resíduos. Enxaguar bem e secar completamente para evitar acumulação de gordura e prolongar a vida útil do cesto.

Este cesto é adequado para fritar diferentes tipos de alimentos, como batatas e peixe?

Sim, o design deste cesto é versátil e permite a fritura de diversos alimentos, desde batatas fritas a produtos panados ou peixe. A sua estrutura permite uma boa circulação do óleo, garantindo uma fritura homogênea para diferentes itens.

Posso usar este cesto com fritadeiras de outras marcas ou capacidades?

Este cesto foi especificamente concebido para as fritadeiras HENDI de 4 litros, modelos 205808 e 205846. Não é recomendada a sua utilização com fritadeiras de outras marcas ou capacidades, pois o encaixe e as dimensões podem não ser compatíveis, comprometendo a segurança e a eficiência.

Qual a importância de ter um cesto de fritura de substituição?

Ter um cesto de substituição é crucial para a continuidade do serviço em cozinhas profissionais, especialmente durante o rush. Permite a troca rápida em caso de dano, ou a utilização simultânea para diferentes tipos de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

Este cesto é resistente à corrosão e ao uso intensivo?

Embora o material específico não seja detalhado, os cestos de fritura HENDI são fabricados para resistir ao ambiente exigente de uma cozinha profissional. A sua construção visa a durabilidade e a resistência ao uso intensivo, minimizando o desgaste e a necessidade de substituição frequente. ?