

# 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



Hotelequip.pt

## Pedaços de Madeira para Fumagem Vinho Tinto 3 kg

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE199510	<b>Modelo:</b>	199510
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369199510

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	199510

EAN

8711369199510

## Descrição Resumida

Pedaços de madeira natural de barris de vinho tinto para fumagem. Ideal para fornos de pizza, churrasqueiras e fornos de exterior. Adiciona um aroma único.

## Descrição Completa

Estes pedaços de madeira natural, provenientes de barris de vinho tinto, são concebidos para realçar o sabor de pratos através da fumagem em temperaturas médias a altas, conferindo um aroma único e sofisticado.

### Pedaços de Madeira para Fumar — Pedaços de Madeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	248 x 396 x 115 mm
Peso Líquido	3 kg
Peso Bruto	3,13 kg
Origem	ES

### Aplicações Profissionais

Estes pedaços de madeira são ideais para uso em churrasqueiras, fornos de pizza, fornos de exterior e equipamentos de fumagem em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, food trucks e estabelecimentos de catering. Permitem realçar o sabor de carnes, peixes e vegetais, adicionando uma dimensão aromática de vinho tinto.

### Pedaços de Madeira — Principais Vantagens

- Proporciona um aroma fumado único e sofisticado, proveniente de barris de vinho tinto.
- Adequado para fumagem em temperaturas médias e altas, oferecendo versatilidade na confeção.

- Pode ser utilizado diretamente sobre o carvão, facilitando a aplicação em diversos equipamentos.
- Madeira natural de barris de adegas europeias e americanas, garantindo qualidade e autenticidade.
- Reforça o sabor dos pratos, elevando a experiência gastronómica dos clientes.