

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

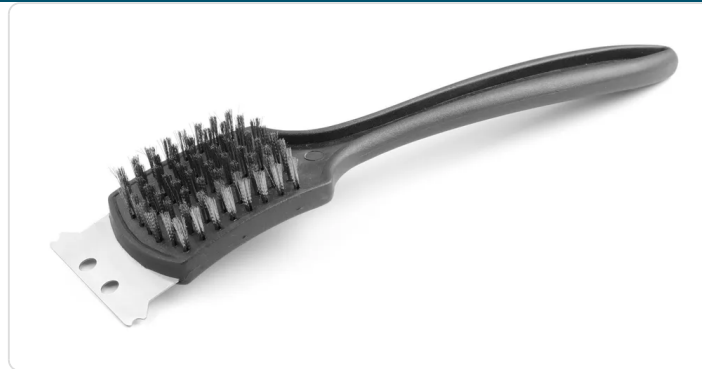


Escova de Aço para Grelhadores e Chapas 310mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE525548	Modelo:	HE525548
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525548

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE525548
EAN	8711369525548

Descricao Resumida

Escova de limpeza profissional com cerdas de aço inoxidável e raspador para remover eficazmente gordura e resíduos de grelhas e chapas, garantindo higiene e otimização da confeitaria.

Descrição Completa

A manutenção rigorosa das superfícies de confeitaria é crucial para a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer cozinha profissional. Este utensílio de limpeza robusto, concebido com filamentos de aço inoxidável e um raspador integrado, garante a remoção eficaz de resíduos queimados e gordura de grelhas e chapas, assegurando que os seus equipamentos mantenham um desempenho de excelência e cumpram os padrões de higiene mais exigentes.

escova arame grelhador — escova de limpeza para grelhadores — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	310 x 70 x 85 mm
Peso Líquido	0,111 kg
Material Corpo	Polipropileno
Material Filamentos	Aço Inoxidável (8 linhas de 8 filamentos)
Material Raspador	Aço

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável para o Chef que exige uma limpeza profunda e rápida das suas grelhas e chapas após cada serviço. Ideal para restaurantes com serviço contínuo, snack-bars e hamburgarias que dependem de chapas impecáveis para a qualidade dos seus produtos, ou churrasqueiras que necessitam de remover depósitos de carvão e gordura persistente para manter o sabor autêntico e evitar a contaminação cruzada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se das escovas comuns, este modelo combina a resistência das cerdas de aço inoxidável com a eficácia de um raspador de aço robusto, permitindo uma ação de limpeza dual. A pega comprida em polipropileno oferece uma ergonomia superior e segurança durante o manuseamento, protegendo o operador do calor residual das superfícies e garantindo um controle otimizado para uma limpeza eficiente e em conformidade com as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter a escova para prolongar a sua vida útil??

Após cada uso, remova os resíduos da escova com água quente e detergente, utilizando um pano ou outra escova mais pequena. Enxague bem e deixe secar completamente ao ar antes de guardar para evitar a corrosão dos filamentos e prolongar a durabilidade do utensílio.

Esta escova é adequada para chapas de diferentes materiais, como ferro fundido ou cromo??

Sim, os filamentos de aço inoxidável e o raspador de aço são eficazes na limpeza da maioria das chapas e grelhadores. No entanto, em superfícies muito delicadas ou com revestimentos antiaderentes, recomenda-se cautela e um teste numa área discreta para evitar arranhões.

Qual a principal vantagem da pega comprida em polipropileno??

A pega comprida proporciona maior alcance e afasta as mãos da superfície quente da grelha ou chapa, aumentando a segurança do utilizador durante a limpeza. O material em polipropileno oferece uma aderência confortável e resistência a ambientes de cozinha.

Esta escova é robusta o suficiente para uso intensivo em cozinhas com grande volume de trabalho??

Sim, a combinação de filamentos de aço inoxidável e um raspador de aço, aliados a uma estrutura em polipropileno resistente, confere a esta escova uma durabilidade superior, tornando-a ideal para o ritmo exigente de cozinhas profissionais com uso diário e intensivo.

Este produto contribui para a conformidade com as normas HACCP na minha cozinha??

Manter grelhadores e chapas livres de resíduos queimados e gordura acumulada é um pilar fundamental das boas práticas de higiene. A utilização desta escova robusta facilita a limpeza diária, minimizando o risco de contaminação cruzada e contribuindo diretamente para a conformidade com os requisitos HACCP.