

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

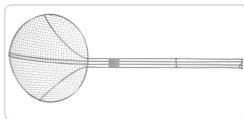
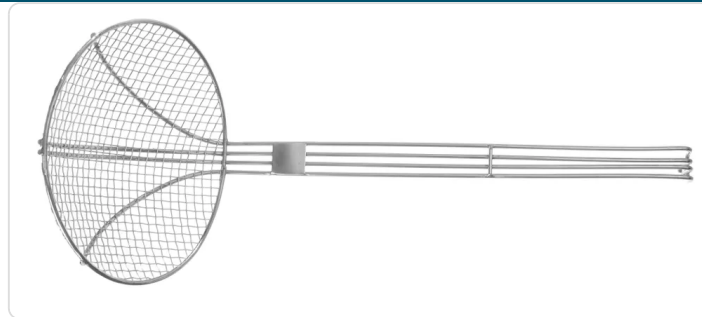


Escumadeira para Fritos ø180x470mm com Pega Reforçada

Informacoes do Produto

SKU:	HE640500	Modelo:	HE640500
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640500

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640500
EAN	8711369640500

Descricao Resumida

Escumadeira profissional ø180x470mm com pega de arame reforçada, ideal para remover fritos de forma segura e eficiente em qualquer cozinha profissional. Durabilidade garantida.

Descrição Completa

Esta escumadeira profissional, com 180mm de diâmetro e 470mm de comprimento, é uma ferramenta robusta para a remoção segura de alimentos fritos. A pega de arame reforçada garante durabilidade e manuseamento eficiente.

escumadeira para fritos — Características Técnicas

Diâmetro	180 mm
Comprimento Total	470 mm
Peso Líquido	0,26 kg
Característica Adicional	Pega de arame reforçada

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com frituras. É ideal para hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria, cantinas e food trucks. Permite remover batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos de forma eficiente e segura, mantendo a qualidade do óleo e a apresentação dos pratos.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta com pega de arame reforçada para uso intensivo e prolongado.
- **Eficiência:** Diâmetro de 180mm permite remover grandes quantidades de alimentos fritos rapidamente.
- **Segurança:** Ajuda a prevenir queimaduras ao manusear alimentos em óleo quente.
- **Higiene:** Facilita a drenagem do excesso de óleo, contribuindo para pratos mais saudáveis e uma fritura mais limpa.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de fritos, desde batatas a salgadinhos variados.

Qual o material desta escumadeira?

A escumadeira é fabricada com materiais resistentes, adequados para uso em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

É adequada para fritadeiras de grande capacidade?

Sim, com um comprimento total de 470mm, esta escumadeira é ideal para alcançar o fundo de fritadeiras e tachos de maior dimensão, facilitando a remoção de alimentos.

A pega reforçada oferece maior segurança?

Sim, a pega de arame reforçada proporciona uma aderência mais firme e segura, minimizando o risco de acidentes ao manusear alimentos quentes.

Como se processa a limpeza desta escumadeira?

A sua construção simples e robusta permite uma limpeza fácil e rápida, seja à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Qual a importância do diâmetro de 180mm?

Um diâmetro de 180mm é ideal para otimizar a remoção de alimentos fritos, permitindo apanhar uma boa quantidade de uma só vez, aumentando a eficiência na cozinha.