

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



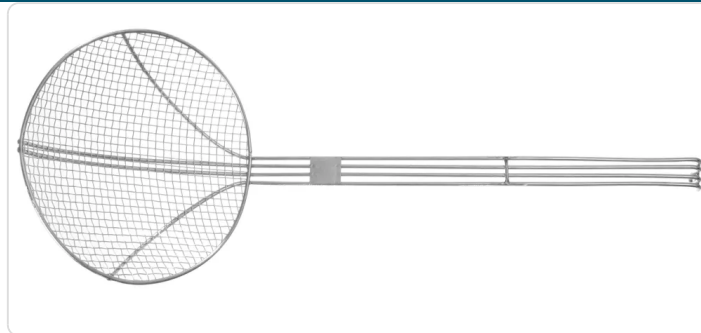
Hotelequip.pt

Escumadeira para Fritos ø200mm com Cabo Reforçado

Informacoes do Produto

SKU:	HE640609	Modelo:	HE640609
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640609
EAN	8711369640609

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de ø200mm com cabo de 510mm, ideal para remover fritos. Construção robusta com pega de arame reforçada para uso intensivo em cozinhas.

Descrição Completa

Esta escumadeira profissional, com um diâmetro de 200mm e um comprimento total de 510mm, é uma ferramenta robusta e essencial para a remoção segura e eficiente de alimentos fritos em cozinhas de alta exigência.

Escumadeira para fritos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	200 mm
Comprimento Total	510 mm
Peso Líquido	0,28 kg
Pega	Arame reforçado

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área da restauração e hotelaria, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, churrasqueiras e cantinas. É uma ferramenta indispensável para a remoção de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros alimentos fritos, garantindo um serviço rápido e higiénico.

Escumadeira Profissional — Principais Vantagens

- **Eficiência na Fritura:** Permite a remoção rápida e eficaz de alimentos do óleo quente, otimizando o processo de confeção.
- **Durabilidade:** Construção robusta com pega de arame reforçado para suportar o uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo comprido de 510mm mantém o utilizador a uma distância segura do óleo quente, minimizando riscos.
- **Higiene:** Fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de fritos, desde pequenas porções a maiores volumes.

Qual o material de construção desta escumadeira?

A escumadeira é construída com materiais metálicos robustos, sendo a pega de arame reforçado para garantir resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta e a pega de arame reforçado tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.

Como se deve limpar esta escumadeira?

Para uma limpeza eficaz, lave a escumadeira com água quente e detergente neutro após cada utilização. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem de uma pega de arame reforçado?

A pega de arame reforçado confere maior resistência à torção e ao calor, assegurando uma aderência firme e durabilidade prolongada, essencial para o manuseamento seguro de alimentos quentes.

Pode ser utilizada para outros fins além de fritos?

Sim, embora ideal para fritos, a escumadeira pode ser usada para retirar alimentos de líquidos quentes, como massas ou vegetais, ou para coar caldos e molhos em cozinhas profissionais.