

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

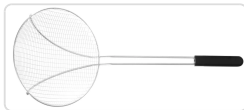


## Escumadeira para Fritos ø240mm com Cabo Longo 640mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE640913	<b>Modelo:</b>	HE640913
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369640913

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE640913
<b>EAN</b>	8711369640913

## Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável com coador de  $\varnothing$ 240mm e cabo de 640mm, ideal para remoção segura e eficiente de fritos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta escumadeira profissional para fritos, fabricada em aço inoxidável robusto com pega em PA, possui um coador de  $\varnothing$ 240mm e um cabo de 640mm, ideal para manusear alimentos em fritadeiras de grande capacidade.

### escumadeira para fritos — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Material da Pega	PA (Poliamida)
Diâmetro do Cesto	240 mm
Comprimento Total	640 mm
Profundidade do Coador	50 mm
Peso Líquido	0,55 kg

### Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com frituras. É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, pastelarias com confecção, e cantinas escolares ou empresariais, permitindo a remoção segura e eficiente de batatas fritas, rissóis, croquetes, pastéis de bacalhau e outros fritos.

### Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo longo de 640mm permite manter uma distância segura da fritadeira, protegendo o operador de salpicos de óleo quente.

- **Eficiência na Drenagem:** O cesto de ø240mm com profundidade otimizada assegura uma drenagem rápida e eficaz do óleo, resultando em fritos mais crocantes.
- **Higiene e Limpeza:** Materiais de fácil higienização, essenciais para cumprir as normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.
- **Pega Ergonómica:** A pega em PA oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos prolongados de utilização.

#### **Qual o material desta escumadeira e quais as suas vantagens?**

É fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para o uso em cozinhas profissionais. A pega é em PA (Poliamida), proporcionando isolamento térmico e um manuseamento seguro.

#### **É adequada para fritadeiras de grande volume?**

Sim, com um cabo de 640mm e um cesto de ø240mm, esta escumadeira é perfeitamente adequada para alcançar o fundo de fritadeiras de grande capacidade, garantindo a segurança do operador e a eficiência na remoção de grandes quantidades de fritos.

#### **Como se deve limpar esta escumadeira?**

Devido à sua construção em aço inoxidável e pega em PA, a escumadeira pode ser lavada manualmente com água quente e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higienização completa e eficaz.

#### **Qual a importância do coador ser mais profundo?**

Um coador mais profundo permite recolher uma maior quantidade de alimentos fritos de uma só vez, otimizando o tempo de serviço. Adicionalmente, ajuda a reter melhor os alimentos, evitando que caiam de volta na fritadeira durante a remoção.

#### **Pode ser utilizada para outros fins além de fritos?**

Sim, embora otimizada para fritos, o seu design robusto e cesto perfurado tornam-na útil para escorrer massas, vegetais cozidos ou outros alimentos que necessitem de ser retirados de líquidos quentes em cozinhas profissionais. ?