

# 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



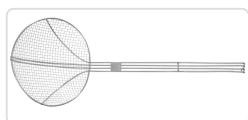
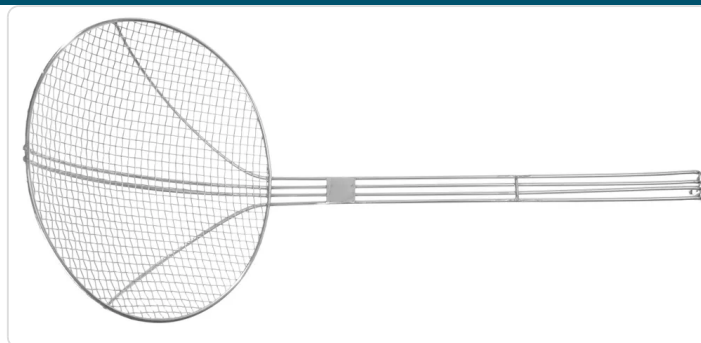
Hotelequip.pt

## Escumadeira para Fritos Ø260mm, Cabo 650mm em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE640920	<b>Modelo:</b>	640920
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369640920

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	640920
<b>EAN</b>	8711369640920

### Descricao Resumida

Escumadeira profissional Ø260mm em aço inoxidável com cabo em PA, ideal para remover fritos de óleos quentes. Coador profundo para maior eficiência e segurança.

## Descricao Completa

Esta escumadeira profissional, fabricada em aço inoxidável robusto com um cabo em PA, foi concebida para a remoção eficiente de alimentos fritos de óleos quentes. O seu coador mais profundo permite manusear grandes volumes com segurança e precisão.

### escumadeira para fritos — Características Técnicas

<b>Diâmetro da Cesta</b>	260 mm
<b>Comprimento Total</b>	650 mm
<b>Material da Cesta</b>	Aço inoxidável
<b>Material do Cabo</b>	PA (Poliamida/Nylon)
<b>Peso Líquido</b>	0,59 kg
<b>Característica</b>	Coador mais profundo

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas e churrasqueiras que necessitam de remover grandes quantidades de fritos, como batatas, rissóis ou pastéis de bacalhau, de forma rápida e segura. Essencial em operações de fritura intensiva.

### Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável para longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Segurança:** Cabo em PA resistente ao calor para manuseamento seguro de alimentos em óleos quentes.
- **Eficiência:** Coador profundo para maior capacidade de recolha e menor tempo de operação.
- **Higiene:** Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de fritos e óleos, adaptando-se a várias necessidades de confeção.

### **Qual o material principal desta escumadeira?**

A cesta é fabricada em aço inoxidável e o cabo em PA (Poliamida/Nylon), garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

### **Qual o diâmetro da cesta da escumadeira?**

A cesta possui um diâmetro de 260 mm, o que a torna ideal para manusear volumes consideráveis de alimentos fritos de uma só vez.

### **É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o coador profundo tornam-na perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais com alta produção de fritos.

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

Devido aos seus materiais resistentes, pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, para uma higiene eficaz.

### **O cabo da escumadeira é resistente ao calor?**

Sim, o cabo em PA (Poliamida/Nylon) oferece boa resistência ao calor, proporcionando segurança e conforto durante a utilização em óleos quentes.