

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Escumadeira para Fritos ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE640104	Modelo:	HE640104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369640104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE640104

Descrição Resumida

Escumadeira profissional com \varnothing 100mm e 310mm de comprimento total, ideal para remover fritos, impurezas ou espuma em cozinhas de restaurantes e snack-bars.

Descrição Completa

Esta escumadeira profissional com um diâmetro de 100 mm é ideal para remover fritos, impurezas ou espuma de líquidos em tachos e fritadeiras, garantindo um manuseamento seguro e eficiente.

Escumadeira Fritos Profissional — Escumadeira Fritos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do cesto	100 mm
Comprimento total	310 mm
Peso Líquido	0.08 kg
Tipo de pega	Arame

Aplicações Profissionais

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta escumadeira é perfeita para snack-bars, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional, roulotes e food trucks que preparam fritos, pastéis ou outros alimentos em óleo. Também é útil em cantinas e pastelarias para remover impurezas de caldos ou xaropes.

Escumadeira para Fritos — Principais Vantagens

- Construção robusta para uso intensivo e durabilidade em ambientes profissionais.
- Pega de arame que oferece boa aderência e segurança durante o manuseamento.
- Design otimizado para drenagem rápida de óleos e líquidos, melhorando a qualidade dos alimentos.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.

- Resistente a altas temperaturas, ideal para operações de fritura contínuas.

Qual o material desta escumadeira?

Embora não especificado, a construção para fritos e a pega de arame sugerem metal resistente, como aço inoxidável, para durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

É adequada para uso em fritadeiras de grande volume?

Sim, o seu diâmetro de 100 mm e comprimento total de 310 mm tornam-na eficaz para manusear porções de fritos em fritadeiras de média e grande capacidade, garantindo segurança ao operador.

Como se deve limpar e manter esta escumadeira?

Deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso, podendo ser higienizada em máquina de lavar louça profissional para garantir a máxima limpeza e conformidade com as normas.

Esta escumadeira é resistente à corrosão?

Utensílios de cozinha profissionais são geralmente fabricados com materiais resistentes à corrosão, como aço inoxidável, para suportar o ambiente húmido e os produtos de limpeza agressivos das cozinhas.

Pode ser utilizada para além de fritos?

Sim, é um utensílio versátil e pode ser usada para remover espuma de caldos, cozer massas, ou retirar legumes de água a ferver, tornando-a um elemento multifuncional na cozinha profissional.