

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Escumadeira Profissional Inox Ø125mm para Frituras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE640203	<b>Modelo:</b>	HE640203
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369640203

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE640203

## Descrição Resumida

Utensílio de cozinha HENDI para remoção e drenagem eficiente de fritos, com pega de arame robusta. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

A remoção ágil e segura de alimentos fritos do óleo quente é crucial para a qualidade e a segurança alimentar. Este utensílio de drenagem, com o seu design robusto e pega ergonómica, assegura uma operação eficiente mesmo no rush do serviço, otimizando a mise en place.

### Escumadeira Profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de agilidade na preparação de batatas fritas e salgados, ou para o cozinheiro de restaurante que gere a fritura de peixe e tempuras, este coador é indispensável. É igualmente útil em pastelarias e cantinas para a recolha eficiente de fritos diversos, garantindo sempre a drenagem perfeita do excesso de óleo.

### Drenagem Eficiente — Principais Vantagens

Este utensílio distingue-se pela sua construção prática e pela pega de arame, que oferece um manuseamento seguro e confortável, minimizando o risco de queimaduras. A sua malha permite uma drenagem rápida e completa, contribuindo para a textura ideal dos alimentos e para a conformidade com as normas HACCP ao evitar o excesso de gordura.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Taça	125 mm
Comprimento Total	360 mm
Peso Líquido	0,1 kg

### **Como devo limpar esta escumadeira para garantir a sua durabilidade?**

Para prolongar a vida útil da escumadeira, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. Certifique-se de remover todos os resíduos de alimentos e óleo, e seque-a completamente para evitar a corrosão.

### **Qual o tamanho ideal desta escumadeira para o meu tipo de negócio?**

Com um diâmetro de 125mm e comprimento de 360mm, esta escumadeira é versátil para a maioria das fritadeiras e tachos de tamanho médio. É ideal para snack-bars, restaurantes de pequena a média dimensão e pastelarias que lidam com porções individuais ou pequenas quantidades de fritos.

### **Esta escumadeira é resistente a altas temperaturas?**

Sim, este utensílio é concebido para uso em óleo quente, sendo resistente às temperaturas típicas de fritura em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante que mantém a integridade estrutural mesmo sob uso contínuo em ambientes exigentes.

### **Posso usar esta escumadeira para outros fins além de fritos?**

Embora otimizada para fritos, a malha fina e o formato da taça tornam-na adequada para coar outros alimentos em líquidos, como vegetais cozidos ou massas. No entanto, o seu design é primariamente focado na drenagem eficiente de óleos.

### **A pega de arame oferece um bom isolamento térmico?**

A pega de arame, embora robusta, não oferece isolamento térmico completo. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica ao manusear a escumadeira em óleo muito quente por períodos prolongados para garantir a segurança do operador.