

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 de Gordura Rede Fina ø125mm x 350mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE646205	Modelo:	HE646205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369646205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE646205
EAN	8711369646205

Descricao Resumida

Escumadeira de gordura com rede fina de 125 mm de diâmetro e 350 mm de comprimento total. Ideal para remover impurezas e gorduras de caldos e frituras.

Descricao Completa

Esta escumadeira de gordura com rede fina é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de impurezas e gorduras de caldos, molhos e frituras em qualquer cozinha profissional.

Escumadeira de rede fina — Escumadeira de Gordura — Escumadeira rede fina — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Rede	125 mm
Comprimento Total	350 mm
Tipo de Rede	Fina
Material da Pega	Arame
Peso Líquido	0,11 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e qualquer estabelecimento que prepare caldos, sopas, molhos ou frituras. Essencial para manter a qualidade e apresentação dos pratos.

Escumadeira de Gordura — Principais Vantagens

- Remoção eficaz de impurezas e gorduras.
- Construção robusta com pega de arame para manuseamento seguro.
- Rede fina que garante uma filtragem superior.
- Fácil de limpar e higienizar após cada utilização.
- Ferramenta durável para uso diário intensivo.

Qual a principal função desta escumadeira?

A principal função é remover eficazmente gorduras, espumas e pequenas impurezas de líquidos como caldos, sopas, molhos e óleos de fritura, garantindo a qualidade final dos alimentos.

O diâmetro da rede é adequado para que tipo de recipientes?

Com um diâmetro de 125 mm, é versátil para panelas, tachos e fritadeiras de tamanho médio a grande, permitindo uma recolha eficiente sem ser demasiado volumosa.

O material da pega é resistente ao calor?

A pega de arame oferece boa resistência e durabilidade, sendo adequada para o manuseamento em ambientes de cozinha profissional, embora se deva ter sempre cuidado com temperaturas extremas.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção?

Após cada utilização, deve ser lavada com água quente e detergente, enxaguada e seca completamente para evitar a acumulação de resíduos e garantir a higiene. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Esta escumadeira é indicada para uso contínuo em cozinhas com alto volume?

Sim, a sua construção simples e robusta, com rede fina e pega de arame, torna-a uma ferramenta fiável e durável para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.