

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Escumadeira de Rede Fina ø150mm com Cabo 440mm para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE646304	<b>Modelo:</b>	HE646304
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369646304

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE646304
<b>EAN</b>	8711369646304

## Descricao Resumida

Escumadeira de rede fina com 150mm de diâmetro e 440mm de comprimento total, ideal para remover gorduras e impurezas de caldos e frituras em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta escumadeira de rede fina com 150mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de gorduras e impurezas em caldos e frituras, garantindo a qualidade dos seus pratos.

### Escumadeira de Gordura Rede Fina Profissional — Escumadeira de rede fina — escumadeira rede fina — Características Técnicas

<b>Diâmetro da Rede</b>	150 mm
<b>Comprimento Total</b>	440 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,13 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para uso em diversos ambientes de cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas, onde a remoção de gorduras de caldos e sopas é crucial, até snack-bares e hamburgarias para manter a limpeza dos óleos de fritura. É também uma ferramenta útil em cantinas escolares ou empresariais para a preparação de grandes volumes de alimentos, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos.

### Escumadeira de Rede Fina — Principais Vantagens

A sua rede fina permite uma filtragem eficaz de pequenas partículas e impurezas, essencial para a clareza de caldos e a durabilidade dos óleos de fritura. O cabo longo, com pega de arame, oferece segurança e um manuseamento confortável, protegendo o utilizador do calor. A construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes exigentes de cozinha profissional,

facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

**Qual o diâmetro da rede desta escumadeira?**

A rede tem um diâmetro de 150 mm, ideal para tarefas de remoção de gordura e impurezas em caldos e frituras.

**Qual o comprimento total da escumadeira?**

O comprimento total da escumadeira é de 440 mm, proporcionando um bom alcance e segurança ao manusear líquidos quentes.

**Esta escumadeira é adequada para frituras?**

Sim, a rede fina é particularmente eficaz para remover resíduos e impurezas de óleos de fritura, mantendo-os limpos por mais tempo.

**É fácil de limpar?**

Sim, o design simples e a construção em rede fina facilitam a limpeza e a higienização após cada utilização, garantindo a segurança alimentar.

**Pode ser utilizada para retirar espuma de caldos?**

Sim, a rede fina é excelente para remover espuma e pequenas partículas de caldos, sopas e molhos, melhorando a apresentação e a qualidade dos pratos.