

# 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

## Escorredor Profissional ø280mm com Base e Pegas para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE535202	<b>Modelo:</b>	HE535202
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369535202

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE535202
<b>EAN</b>	8711369535202

## Descricao Resumida

Escorredor profissional de  $\varnothing$ 280mm, ideal para drenar alimentos em cozinhas de restaurantes, snack-bares e cantinas. Inclui base e duas pegas para manuseamento seguro e eficiente.

## Descricao Completa

Este escorredor profissional, com 280mm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a drenagem eficiente de alimentos em qualquer cozinha. Fabricado para uso contínuo, garante higiene e praticidade na preparação.

### Escorredor profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	280 mm
<b>Altura</b>	135 mm
<b>Dimensões Aproximadas (CxLxA)</b>	360x280x135 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,32 kg
<b>Características Adicionais</b>	Com base e 2 pegas

### Aplicações Profissionais

Este escorredor é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação de alimentos em snack-bares, pastelarias com confeitaria, roulotes e food trucks, onde a rapidez e a higiene são cruciais para o serviço diário.

### Escorredor — Principais Vantagens

- **Drenagem Eficiente:** Permite um escoamento rápido e completo de líquidos, otimizando o tempo de preparação.
- **Estabilidade Reforçada:** A base integrada garante que o escorredor se mantém firme em qualquer superfície de trabalho.
- **Manuseamento Seguro:** Equipado com duas pegas ergonômicas para um transporte fácil e seguro, mesmo com alimentos quentes.

- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na cozinha.