

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Escorredor Profissional ø340mm com Base e Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	HE535301	Modelo:	HE535301
Marca:	HENDI	EAN:	8711369535301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE535301
EAN	8711369535301

Descricao Resumida

Escorredor profissional \varnothing 340mm com base estável e pegas, ideal para drenar alimentos em cozinhas com eficiência e segurança.

Descricao Completa

Garanta uma drenagem eficaz e higiênica na sua cozinha profissional com este robusto escorredor de \varnothing 340mm. Concebido para otimizar a "mise en place", a sua base estável e pegas ergonómicas facilitam o manuseamento seguro e o fluxo de trabalho contínuo na preparação de alimentos, desde vegetais a massas.

escorredor inox — Escorredor profissional — Características Técnicas

Diâmetro	340 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	415 x 340 x 160 mm
Peso Líquido	0,45 kg
Funcionalidades	Com base e 2 pegas

Aplicações Profissionais

Para o chefe de cozinha de um restaurante de bairro ou o proprietário de um snack-bar, este escorredor é essencial na preparação diária. Garante a lavagem eficiente de legumes frescos, o escorrer de massas ou a secagem de ingredientes, suportando a rotina intensa e as normas de higiene alimentar necessárias em qualquer cozinha profissional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste escorredor robusto distingue-se pela sua funcionalidade superior. Equipado com uma base integrada e duas pegas ergonómicas, oferece estabilidade inigualável durante a drenagem, minimizando derrames e garantindo uma operação mais segura e eficiente, crucial em ambientes de cozinha movimentados.

Perguntas Frequentes

Como deve ser feita a limpeza e manutenção deste escorredor??

A limpeza deste escorredor é extremamente fácil, recomendando-se a lavagem com água morna e detergente neutro após cada utilização. A sua superfície e design simples facilitam a remoção de resíduos, garantindo uma higiene impecável para qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de preparações culinárias este escorredor de Ø340mm é mais indicado??

Com um diâmetro de 340mm, este escorredor é versátil, sendo ideal para lavar grandes volumes de legumes frescos, escorrer massas ou arroz em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e snack-bars que servem dezenas de refeições diariamente.

Qual a vantagem das pegas e da base integrada no desempenho do escorredor??

As duas pegas garantem um manuseamento seguro e confortável, facilitando o transporte e a viragem de alimentos. A base integrada proporciona uma estabilidade superior em qualquer superfície de trabalho, permitindo uma drenagem eficiente sem necessidade de o segurar constantemente.

Este escorredor é resistente o suficiente para o uso diário numa cozinha profissional??

Sim, sendo um escorredor concebido para o ambiente profissional, a sua estrutura é robusta e durável. O seu peso de 0,45kg reflete uma construção que resiste ao desgaste do uso intensivo e contínuo exigido nas cozinhas.

É possível utilizar este escorredor para drenar líquidos quentes, como massas recém-cozinhadas??

Este escorredor pode ser utilizado para drenar líquidos a altas temperaturas, como água de cozedura de massas ou vegetais. A sua conceção robusta e materiais de construção adequados ao uso profissional garantem a segurança e a integridade do produto.