

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

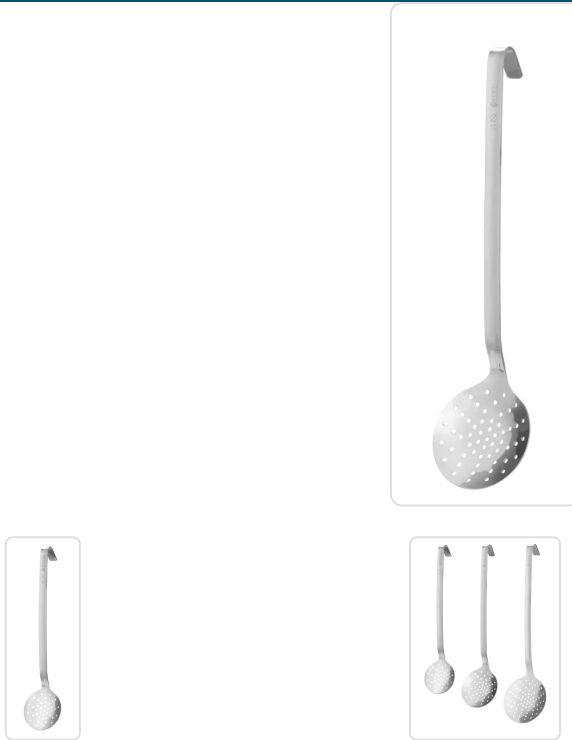


## Escumadeira Profissional Aço Inoxidável ?100mm x 430mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE541203	<b>Modelo:</b>	541203
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369541203

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	541203

EAN

8711369541203

## Descrição Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável 18/10, ideal para durabilidade e higiene. Concha de 100mm e comprimento total de 430mm.

## Descrição Completa

A elevada qualidade do aço inoxidável 18/10 desta colher perfurada assegura resistência superior e conformidade com as rigorosas normas HACCP, essencial para operações de serviço contínuo. Concebida sem soldaduras, facilita a limpeza diária e garante uma higiene impecável no manuseamento de alimentos.

### Escumadeira Hendi Profi Line — Escumadeira profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro da Concha</b>	100 mm
<b>Comprimento Total</b>	430 mm
<b>Largura</b>	105 mm
<b>Altura</b>	40 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,24 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP
<b>Lavável na Máquina de Lavar Louça</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha num restaurante de ementa diária, esta escumadeira é indispensável na confeção de caldos, frituras e na remoção precisa de impurezas. Num snack-bar ou roulote, otimiza o serviço de refeições rápidas, mantendo os alimentos secos e prontos para servir. É igualmente uma ferramenta valiosa em cantinas e empresas de catering, onde a gestão de volumes e a aderência às normas de segurança alimentar são críticas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A ausência total de soldaduras ou ângulos nesta escumadeira de aço inoxidável 18/10 é um diferencial chave, eliminando pontos de acumulação de resíduos e bactérias, o que a torna intrinsecamente mais higiénica e fácil de sanitizar. Esta característica, aliada à conformidade com as normas HACCP e à possibilidade de lavagem em máquina de lavar louça, minimiza o risco de contaminação cruzada e acelera os processos de limpeza, garantindo a segurança alimentar e a eficiência operacional em qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

### Como garantir a máxima higiene desta escumadeira em ambientes profissionais?

A sua construção em aço inoxidável 18/10 sem soldaduras permite uma lavagem completa e eficiente. É totalmente lavável na máquina de lavar louça, facilitando a desinfeção e assegurando a conformidade com os requisitos HACCP para utensílios de cozinha.

### Esta escumadeira é adequada para qualquer tipo de operação na minha cozinha?

Sim, com 100mm de diâmetro de concha e 430mm de comprimento total, é uma ferramenta versátil para retirar alimentos de fritadeiras, espumar caldos, cozer vegetais e outras tarefas que exijam precisão e higiene. É ideal para pequenos e médios estabelecimentos.

### Qual a durabilidade esperada deste utensílio em uso intensivo?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta escumadeira foi concebida para resistir ao uso contínuo e às exigências de uma cozinha profissional, mantendo a sua integridade e desempenho ao longo do tempo. A ausência de soldaduras contribui para uma maior robustez estrutural.

?

### Posso utilizar esta escumadeira com diferentes tipos de panelas e recipientes?

Com o seu design versátil e dimensões equilibradas, esta escumadeira adapta-se facilmente à maioria das panelas, tachos e recipientes comuns em cozinhas profissionais, desde fritadeiras a grandes panelas de sopa, sem danificar as superfícies.

**Este utensílio cumpre alguma norma de segurança alimentar?**

Sim, a sua construção e o material utilizado estão em conformidade com as normas HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), garantindo que é um utensílio seguro e adequado para o manuseamento de alimentos em ambientes onde a higiene é primordial.