

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Escumadeira Profissional Aço Inoxidável ?100mm x 430mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE541203	Modelo:	541203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369541203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	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

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