

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 18/10 Ø120x460mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE541302	Modelo:	541302
Marca:	HENDI	EAN:	8711369541302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	541302

EAN

8711369541302

Descrição Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo. Higiênica, durável e fácil de limpar. Dimensões: Ø120x460mm.

Descrição Completa

Para otimizar a mise en place e o serviço, esta concha coadora em aço inoxidável 18/10 é a escolha robusta. Garante higiene superior e durabilidade, com uma conceção sem soldas que facilita a limpeza e respeita as normas HACCP.

Escumadeira profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro da Concha	120 mm
Comprimento Total	460 mm
Peso Líquido	0,32 kg
Conformidade	Normas HACCP
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa ou o proprietário de um snack-bar movimentado, esta concha coadora é ideal para tarefas diárias como escorrer legumes, retirar fritos ou servir porções em buffet. A sua versatilidade torna-a indispensável em cantinas escolares, refeitórios empresariais e food trucks, onde a rapidez e a higiene são prioritárias na gestão do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta escumadeira reside na sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, sem soldas ou dobras, eliminando pontos de acumulação de sujidade e bactérias. Esta característica, aliada à compatibilidade com máquinas de lavar loiça, garante uma higiene superior e facilidade de manutenção, prolongando a vida útil do utensílio e assegurando a conformidade com as mais estritas normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta concha coadora?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão, durabilidade e um acabamento brilhante. É um material de grau alimentar, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e para contacto seguro com alimentos.

Como contribui a ausência de soldas para a higiene do utensílio?

A construção sem soldas ou dobras elimina ranhuras e recantos onde resíduos alimentares e bactérias podem acumular-se, tornando a limpeza muito mais eficaz. Este design simplificado é crucial para cumprir as rigorosas normas HACCP e minimizar riscos de contaminação cruzada.

Esta concha coadora é adequada para que tipo de tarefas em cozinhas profissionais?

É extremamente versátil, ideal para escorrer alimentos após a fritura, coar caldos, servir porções de vegetais ou massas, e remover impurezas de líquidos. O seu diâmetro de 120mm permite um manuseamento eficiente tanto em panelas grandes como em fritadeiras.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta concha coadora é totalmente segura para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais. A qualidade do aço inoxidável 18/10 garante que não haverá danos nem perda de brilho, mesmo após ciclos frequentes de lavagem a altas temperaturas.

Que tipo de negócios beneficia mais com este utensílio?

Desde pequenos snack-bares e cafés a restaurantes de maior dimensão, cantinas e empresas de catering, qualquer estabelecimento que precise de um utensílio de serviço ou preparação

higiénico e durável beneficiará. A sua robustez é ideal para o uso diário e intensivo em ambientes profissionais.