

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

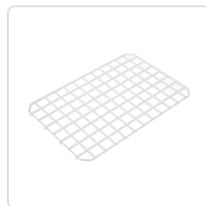
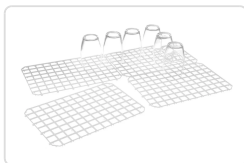
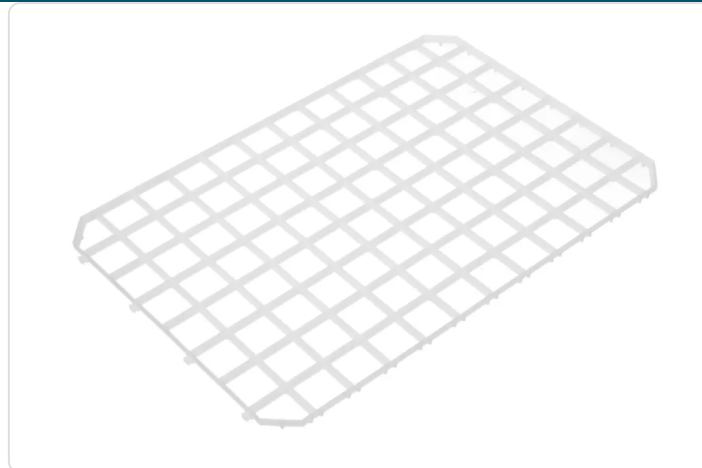


Rede Escorredora Profissional PP 315x210mm - Pack 5

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE597958 | Modelo: | HE597958 |
| Marca: | Bar up | EAN: | 8711369597958 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Bar up |
| Modelo | HE597958 |

EAN

8711369597958

Descrição Resumida

Rede escorredora modular em polipropileno branco (315x210x6mm), ideal para cozinhas profissionais. Pack de 5 unidades, compatível com HACCP.

Descrição Completa

Fundamental para a organização eficiente e a higiene alimentar na sua cozinha profissional, este conjunto de 5 bases de drenagem em polipropileno branco oferece uma solução modular e robusta. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e o armazenamento de alimentos em ambientes de produção intensiva, garantindo conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Rede escorredora profissional — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|----------------------------|----------------------------------|
| Tipo de Produto | Rede Escorredora |
| Material | Polipropileno (PP) |
| Cor | Branco |
| Dimensões (LxPxA) | 315 x 210 x 6 mm |
| Peso Líquido | 0,25 kg |
| Peso Bruto | 0,26 kg |
| Unidades por Embalagem | 5 |
| Características Adicionais | Conectável, Compatível com HACCP |

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo ou Gerente de Cozinha que procura maximizar a higiene e a eficiência no seu espaço de trabalho. Perfeitas para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, churrasqueiras ou cantinas escolares, estas bases são essenciais para a drenagem de alimentos após a lavagem ou para manter a bancada organizada durante a mise en place, cumprindo as diretrizes de segurança alimentar mais exigentes.

Bases de Drenagem – Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem destas redes escorredoras reside na sua modularidade e conformidade com as normas HACCP, um fator crítico em qualquer cozinha profissional em Portugal. O polipropileno de alta qualidade assegura durabilidade e resistência a ambientes húmidos e a flutuações de temperatura, diferenciando-se pela capacidade de interligação, o que permite criar superfícies de drenagem à medida das necessidades, evitando a contaminação cruzada e otimizando a higiene.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene e durabilidade das redes escorredoras??

Devido ao seu fabrico em polipropileno, estas bases são extremamente fáceis de limpar. Recomenda-se a lavagem regular com detergente neutro e água quente, podendo ser lavadas na máquina de lavar loiça para uma desinfeção eficaz. A compatibilidade com HACCP assegura que o material não promove o crescimento bacteriano, desde que a manutenção seja consistente.

Estas redes são adequadas para qualquer tipo de cozinha profissional em Portugal??

Sim, são versáteis para uma ampla gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e food trucks até restaurantes de maior dimensão e cantinas. O seu design compacto (315x210x6 mm) e a capacidade de serem conectadas tornam-nas ideais para otimizar o espaço em qualquer configuração de cozinha, independentemente do volume de produção.

Qual o benefício de adquirir um pack de 5 unidades??

A aquisição em pack de 5 unidades é particularmente vantajosa para cozinhas com volume de trabalho elevado, permitindo uma rotação eficiente das bases para lavagem e uso contínuo. Facilita a gestão de stock e garante que tem sempre unidades limpas e prontas a usar, melhorando a produtividade do serviço.

Como a característica de ser "conectável" beneficia a minha operação??

A capacidade de interligar múltiplas redes permite criar uma superfície de drenagem personalizada e contínua, adaptando-se perfeitamente a diferentes tamanhos de bancadas ou pios. Isto não só otimiza o espaço, como também previne a acumulação de líquidos e melhora a organização, um aspeto crucial para a eficiência durante o rush do serviço.

Este produto pode ser usado para além da drenagem de alimentos??

Sim, a sua construção robusta e higiênica torna-o versátil. Pode ser utilizado como base antiderrapante para recipientes, como suporte para utensílios durante a preparação, ou mesmo para criar áreas de secagem para pequenos equipamentos, contribuindo para uma organização multifuncional em diversos pontos da cozinha.