

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Cesto de Fritura Profissional HENDI em Aço Inoxidável 18/8 com Cabo Isolado

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE965351 | Modelo: | 965351 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369965351 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | 965351 |
| EAN | 8711369965351 |

Descricao Resumida

Cesto de fritura profissional HENDI em aço inoxidável 18/8, com malha fina e cabo extra-longo termicamente isolado para máxima segurança e durabilidade. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

A robustez do aço inoxidável 18/8 é crucial para a eficiência no serviço de cozinha. Este cesto de imersão, com cabo extra-longo e isolado termicamente, assegura uma manipulação segura e confortável, otimizando a fritura de diversos alimentos.

cesto para fritadeira profissional — cesto fritadeira profissional — cesto fritadeira — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgaria que procura durabilidade e segurança no manuseamento diário, este cesto é ideal para a fritura de batatas, anéis de cebola ou outros petiscos. O responsável de cozinha de um restaurante 40-80 covers ou cantina beneficiará da sua malha fina e compatibilidade, facilitando a preparação de grandes volumes e a manutenção das normas HACCP.

Cesto de Fritura — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/8 confere a este utensílio uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de produção intensiva. O cabo ergonómico, extra-longo e isolado termicamente, minimiza o risco de queimaduras, elevando a segurança do operador. A malha fina permite fritar uma vasta gama de produtos, desde os mais pequenos aos maiores, com resultados consistentes.

Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-------------------|---------------------|
| Dimensões (LxPxA) | 520 x 210 x 255 mm |
| Peso Líquido | 0,872 kg |
| Peso Bruto | 0,902 kg |
| Material | Aço inoxidável 18/8 |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Características Adicionais | Cesto de malha fina, cabo ergonómico e isolado termicamente, extra-longo |
| Compatibilidade | Fritadeira Goliath 209431 |

Como devo limpar este cesto de fritura para garantir a higiene?

Devido à sua construção em aço inoxidável 18/8, o cesto é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro após cada utilização, seguida de um enxaguamento abundante e secagem completa para evitar manchas e acumulação de resíduos.

Este cesto é compatível com qualquer fritadeira profissional?

Embora seja um cesto de dimensões standard para muitas aplicações, a sua compatibilidade é especificamente confirmada com a fritadeira Goliath 209431. Para outras fritadeiras, é crucial verificar as dimensões internas do tanque para assegurar um encaixe perfeito e uma operação segura.

Qual a vantagem do cabo extra-longo e isolado termicamente?

O cabo extra-longo e isolado termicamente proporciona uma distância segura da zona de fritura, protegendo o operador de salpicos de óleo quente e queimaduras. Este design ergonómico melhora significativamente a segurança e o conforto durante o manuseamento contínuo em cozinhas profissionais.

A malha fina do cesto é adequada para que tipo de alimentos?

A malha fina é extremamente versátil, permitindo fritar desde pequenos itens como batatas palito, camarões ou anéis de cebola, até produtos maiores, garantindo que nada se perca no óleo. Isto otimiza a qualidade da fritura e a eficiência na cozinha.

Este cesto é resistente à corrosão em ambientes de cozinha intensivos?

Sim, a sua fabricação em aço inoxidável 18/8 confere-lhe uma excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes agressivos como cozinhas profissionais com exposição constante a óleos, gorduras e agentes de limpeza. Isto garante uma longa vida útil ao equipamento.