

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Papel Antigordura Branco 305x305mm, 500 folhas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE678183	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Papel antigordura branco de 305x305mm, ideal para embalar e servir alimentos em cozinhas profissionais. Pacote económico com 500 folhas para higiene e apresentação impecáveis.

## Descricao Completa

Assegurar a higiene e a apresentação impecável dos seus produtos alimentares é fundamental com o papel antigordura de 305x305mm. Este material resistente é indispensável para envolver e proteger alimentos, prevenindo a transferência de gordura e mantendo a integridade de sanduíches, hambúrgueres e fritos no serviço de take-away ou balcão.

### papel antigordura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões da folha	305 x 305 mm
Quantidade por embalagem	500 folhas
Cor	Branco
Material	Papel antigordura
Peso líquido	2 kg
Peso bruto	2.01 kg

### Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou roulote, este papel é ideal para embalar hambúrgueres, cachorros quentes e sanduíches de forma higiénica e apelativa. Em restaurantes de cozinha tradicional, permite servir fritos e petiscos mantendo a mesa limpa e valorizando a apresentação. É também uma solução prática para pastelarias e cafés que oferecem produtos para take-away, garantindo que os alimentos chegam ao cliente em perfeitas condições.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este papel antigordura oferece uma barreira eficaz contra a humidade e a gordura, essencial para preservar a qualidade dos alimentos e a experiência do cliente. A sua dimensão generosa de 305x305mm proporciona versatilidade no embalamento de diversos itens, desde frituras a pastelaria, e a embalagem de 500 folhas assegura um stock suficiente para a gestão eficiente do dia a dia em operações de médio volume, cumprindo as normas de higiene alimentar.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garante este papel a higiene dos alimentos??**

*O papel antigordura cria uma barreira protetora que impede o contacto direto dos alimentos com superfícies ou outras embalagens, minimizando a transferência de gordura e o risco de contaminação cruzada, fundamental para as normas HACCP.*

### **Este papel pode ser utilizado para qualquer tipo de alimento??**

*Sim, é versátil e adequado para uma vasta gama de alimentos, incluindo fritos, sanduíches, hambúrgueres, pastelaria e charcutaria. A sua principal função é conter a gordura, tornando-o ideal para qualquer item com teor lipídico elevado.*

### **Qual a durabilidade de uma embalagem de 500 folhas num negócio típico??**

*Num snack-bar ou restaurante de média dimensão, uma embalagem de 500 folhas pode durar várias semanas a um mês, dependendo do volume de vendas de take-away e do tipo de produtos embalados, otimizando a rotação de stock.*

### **É seguro usar este papel em contacto direto com alimentos quentes??**

*Sim, o papel antigordura é concebido para uso alimentar e suporta temperaturas típicas de alimentos recém-preparados, como batatas fritas ou hambúrgueres quentes, sem transferir substâncias indesejadas ou comprometer o sabor.*

### **Este produto é sustentável ou reciclável??**

*Como papel, geralmente é reciclável, embora o seu nível de sujidade com gordura possa influenciar a capacidade de reciclagem local. Recomenda-se verificar as diretrizes de reciclagem do município para uma deposição ambientalmente responsável.*