

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Escumadeira de Silicone Flexível 350 mm para Escorrer Frituras

Informacoes do Produto

SKU:	AR685500	Modelo:	685500
Marca:	Arcos	EAN:	8421002685507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	685500
EAN	8421002685507

Descricao Resumida

Escumadeira de silicone flexível de 350 mm com cabo em aço inoxidável, ideal para escorrer frituras e alimentos. Resiste a temperaturas até 240°C, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Facilita o escoamento de frituras com esta escumadeira ARCOS de 350 mm, ideal para cozinhas profissionais que exigem rapidez e eficiência durante o serviço. O seu design arredondado e flexível permite manusear alimentos com precisão, garantindo um mise en place perfeito.

Escumadeira Silicone Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	350 mm
Material	Silicone, Aço Inoxidável
Resistência à Temperatura	240° C
Cor	Preto e Cinza

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes tradicionais portugueses ou snack-bares movimentados, onde a eficiência na linha de confeitaria é crucial. Para estabelecimentos de fast-food ou roulotes que necessitam de escorrer grandes volumes de frituras rapidamente, assegurando a qualidade final do produto.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escumadeira ARCOS destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e silicone resistente até 240°C, garantindo durabilidade e segurança em ambientes de alta exigência. O seu design flexível e arredondado permite uma extração eficaz de gordura, otimizando o processo de fritura e a qualidade da confeitaria.

Perguntas Frequentes

Esta escumadeira é adequada para fritar alimentos?

Não, esta escumadeira é especificamente concebida para escorrer o excesso de óleo de frituras após a confeção, não para o processo de fritura em si.

Qual a resistência térmica do material de silicone?

O silicone utilizado nesta escumadeira suporta temperaturas até 240°C, permitindo o manuseamento de alimentos recém-fritos sem danificar o utensílio.

O cabo em aço inoxidável é seguro para o manuseamento?

Sim, o cabo em aço inoxidável confere robustez e um manuseamento seguro, permitindo um controlo firme do utensílio mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

É fácil de limpar após o uso intensivo?

Sim, o material de silicone e o acabamento em aço inoxidável facilitam a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a higiene.

Que tipos de estabelecimentos beneficiam deste utensílio?

Todos os estabelecimentos de restauração e hotelaria que realizam frituras, desde snack-bares e roulotes a restaurantes tradicionais, hotéis e serviços de catering, beneficiam da eficiência e durabilidade deste utensílio.