

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descaroçador de Vegetais Profissional 220mm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE856086	Modelo:	HE856086
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856086

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856086
EAN	8711369856086

Cor

Preto

Descrição Resumida

Descaroçador de vegetais profissional com 220mm de comprimento e cor preta. Otimiza a preparação em cozinhas profissionais com eficiência e precisão.

Descrição Completa

Concebido para agilizar a preparação na cozinha profissional, este descaroçador de vegetais de 220mm permite remover caroços e sementes de forma rápida e eficiente. Garante um processo de trabalho mais fluido durante a *mise en place* e o serviço, minimizando o desperdício.

descaroçador de vegetais — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Cor	Preto
Comprimento	220mm
Largura	25mm
Altura	15mm
Peso Líquido	0,046kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para o Chef de cozinha de restaurantes de bairro e cantinas que necessitam de um desempenho fiável para tarefas de preparação diárias. Perfeito para snack-bares e pastelarias com confeção que buscam otimizar o tempo na descaroçar maçãs para tartes ou pimentões para saladas, contribuindo para uma ementa diversificada e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção simples e robusta, aliada ao design ergonómico de 220mm, garante uma utilização confortável e precisa, mesmo em períodos de *rush*. A facilidade de limpeza e a durabilidade asseguram que este descaroçador de vegetais é um investimento prático para qualquer cozinha profissional focada na higiene e na eficiência.

Perguntas Frequentes

Que tipo de vegetais e frutas pode descaroçar??

Este descaroçador de 220mm é versátil para uma variedade de frutas e vegetais de tamanho médio, como maçãs, peras, pimentões e até mesmo pepinos, facilitando a remoção de caroços e sementes com precisão.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio??

A limpeza é simples, podendo ser lavado manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para prolongar a vida útil do material.

É ergonómico para uso contínuo em ambientes profissionais??

Sim, o design do descaroçador de 220mm foi pensado para oferecer um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada, essencial para a dinâmica das cozinhas profissionais.

Para que tipo de volume de trabalho é mais adequado??

Considerando o seu formato manual e preço, é ideal para estabelecimentos com um volume de preparação de vegetais de pequeno a médio porte, como snack-bares, cafés com cozinha ou restaurantes familiares, onde a agilidade manual faz a diferença.

Este descaroçador cumpre alguma norma de segurança alimentar??

Embora não sejam fornecidas certificações específicas, o design robusto e a facilidade de higienização do descaroçador contribuem para a manutenção de elevados padrões de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.