

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



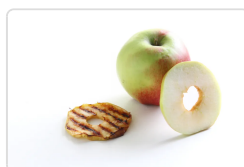
Hotelequip.pt

Descaroçador de Maças Profissional Preto – 215mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856079	Modelo:	HE856079
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856079

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856079
EAN	8711369856079

Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descrição Resumida

Descaroçador de maçãs profissional preto de 215mm para otimização da preparação de fruta. Ideal para cozinhas que buscam rapidez e uniformidade na mise en place.

Descrição Completa

Maximize a eficiência na preparação de maçãs com este descaroçador profissional de 215mm. Essencial para cozinhas que priorizam rapidez e consistência na mise en place de sobremesas ou saladas.

Descaroçador de Maçãs Profissional — Características Técnicas

Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	215 x 25 x 15 mm
Peso Líquido	0,046 kg
Diâmetro de corte	20 mm

Aplicações Profissionais

Para o chefe de pastelaria ou ajudante de cozinha que necessita de agilizar a preparação de tartes, compotas ou saladas de fruta, este descaroçador é uma ferramenta robusta e fiável. É igualmente ideal para snack-bares e cantinas que servem refeições rápidas e saudáveis, onde a velocidade e a higiene na manipulação de alimentos são cruciais para um serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este descaroçador de maçãs destaca-se pela sua conceção ergonómica, permitindo uma utilização confortável e minimizando a fadiga em operações repetitivas. A sua construção duradoura e o

diâmetro de corte de 20mm garantem maçãs perfeitamente preparadas, resultando numa redução significativa no tempo de pré-preparação e consistência na sua ementa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de usar um descaroçador específico para maçãs??

Um descaroçador de maçãs profissional garante a remoção uniforme e rápida do caroço, otimizando a mise en place para sobremesas e saladas. Ajuda a manter a consistência estética e reduz o desperdício de fruta na cozinha.

Este utensílio é adequado para que tipo de volume de trabalho??

Com um design simples e eficiente, é ideal para estabelecimentos com volume moderado de preparação de frutas, como pastelarias de bairro, snack-bares e pequenos restaurantes. A sua robustez permite um uso contínuo ao longo do dia.

Como garantir a higiene e durabilidade do descaroçador de maçãs??

Para manter a higiene, o descaroçador deve ser lavado com água e detergente neutro após cada utilização e seco de imediato. A sua construção em metal (implícita pelo uso profissional) garante longa durabilidade e resistência à corrosão.

Qual o diâmetro do furo que este utensílio faz na maçã??

Este descaroçador tem um diâmetro de 20mm, ideal para remover eficazmente o caroço da maioria das variedades de maçã, sem danificar excessivamente a polpa e preservando a integridade da fruta.

Pode ser utilizado para outras frutas além de maçãs??

Embora concebido especificamente para maçãs, este descaroçador pode ser adaptado para outras frutas de polpa firme e com caroço central similar, como peras, dependendo do seu tamanho e consistência.