

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

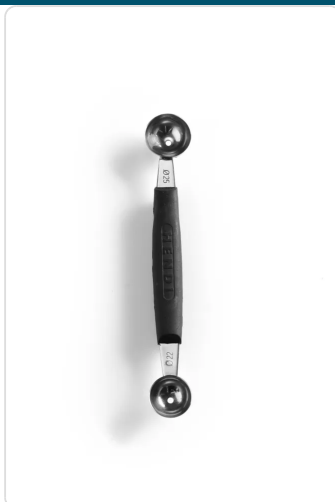


Cortador de Melão Duplo Profissional Ø 22-25mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856000	Modelo:	HE856000
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856000
EAN	8711369856000

Diâmetro	21–30 cm
Cor	Preto

Descricao Resumida

Este cortador de melão duplo profissional oferece esferas de 22 e 25mm para guarnições rápidas. Ideal para buffets e sobremesas, otimiza a preparação de frutas.

Descricao Completa

A criação de guarnições e porções de fruta uniformes é simplificada com este boleador de melão duplo, uma ferramenta essencial que permite obter esferas perfeitas de 22mm e 25mm de forma rápida e eficiente. Concebido para a exigência da mise en place profissional, garante resultados consistentes para qualquer ementa ou buffet.

Cortador de melão profissional — Características Técnicas

Diâmetro das Esferas	22 mm e 25 mm
Comprimento Total	165 mm
Dimensões (LxPxA)	165 x 25 x 15 mm
Peso Líquido	0,036 kg
Cor	Preto
Material	Não especificado (corpo preto, lâminas metálicas implícitas)

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara sobremesas elaboradas ou o Gestor de F&B que organiza buffets de hotel, este cortador de melão otimiza a apresentação de frutas frescas. Ideal também para proprietários de snack-bares e cafés que procuram eficiência na criação de taças de fruta ou

guarnições para sumos naturais, garantindo um padrão de qualidade visual constante, mesmo durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio destaca-se pela sua versatilidade, oferecendo duas medidas de esferas de melão (22mm e 25mm) num só instrumento, o que acelera a preparação e permite variedade na apresentação. A sua construção robusta e design ergonómico garantem durabilidade e conforto no manuseamento diário, reduzindo a fadiga do operador e aumentando a produtividade na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade e higiene do cortador de melão??

Para maximizar a vida útil e manter as normas HACCP, lave o boleador imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro. Seque-o completamente antes de guardar para evitar corrosão das lâminas e proliferação bacteriana.

Este utensílio é adequado para outros tipos de frutas ou vegetais??

Sim, embora otimizado para melão, este cortador duplo pode ser utilizado em outras frutas de polpa macia como papaia ou abacate, e até em vegetais cozidos para criar esferas decorativas, expandindo a versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem de ter dois diâmetros no mesmo utensílio??

A funcionalidade de dois diâmetros (22mm e 25mm) permite maior flexibilidade na apresentação de pratos e sobremesas. Pode criar diferentes tamanhos de esferas para variar a textura e o impacto visual em saladas de fruta, cocktails ou guarnições.

Este cortador é resistente para uso contínuo em cozinhas com alta demanda??

Com um design robusto e construído para a durabilidade, este boleador é perfeitamente adequado para o ritmo de cozinhas profissionais. A sua estrutura sólida minimiza o desgaste, garantindo um desempenho fiável mesmo sob uso intensivo diário.

Posso lavá-lo na máquina de lavar loiça profissional??

Embora a maioria dos utensílios manuais seja resistente à máquina, a lavagem manual é recomendada para preservar o fio das lâminas e o acabamento do cabo ao longo do tempo. Consulte sempre as recomendações do fabricante para o cuidado ideal.