

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



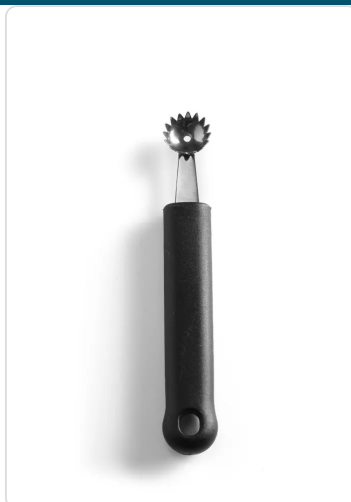
Hotelequip.pt

Cortador de Melão Serrilhado Profissional – 150mm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE856024	Modelo:	HE856024
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856024
EAN	8711369856024

Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Utensílio serrilhado de 150mm para corte preciso de bolas de melão, ideal para buffets e decorações em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garantir a apresentação impecável de frutas frescas em buffets ou guarnições exige precisão e as ferramentas certas. Este boleador de melão serrilhado de 150mm foi concebido para profissionais que procuram criar esferas de fruta uniformes e visualmente apelativas com facilidade, otimizando a mise en place para serviços de pequeno-almoço e sobremesas.

cortador de melão serrilhado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Cortador de bolas de melão serrilhado
Comprimento	150 mm
Diâmetro do Boleador	22 mm
Cor	Preto
Dimensões Aproximadas (LxPxA)	150x15x25 mm
Peso Líquido	0,036 kg

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável para o Chef Executivo que supervisiona a apresentação de buffets em hotéis, garantindo que as frutas como melão e melancia são servidas de forma esteticamente

agradável. É igualmente valioso para cozinheiros em restaurantes de média dimensão ou pastelarias com serviço de cafetaria que preparam guarnições para sobremesas, cocktails ou saladas de fruta, onde a consistência e o aspeto são cruciais para a experiência do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina serrilhada deste boleador oferece um corte superior e limpo em frutas de polpa macia, minimizando o desperdício e a deformação, algo que cortadores de bordo liso nem sempre conseguem. A sua ergonomia e dimensões compactas permitem um manuseamento confortável e eficiente, acelerando o processo de preparação em momentos de pico de serviço. Além disso, a sua construção robusta assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

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

Após cada utilização, lave o boleador com água morna e detergente neutro, assegurando a remoção de resíduos da lâmina serrilhada. Seque-o completamente antes de guardar para evitar a corrosão e manter a sua funcionalidade ao longo do tempo.

Qual o rendimento esperado na preparação de frutas para um buffet com este boleador??

Com o boleador de 22mm de diâmetro, um operador experiente consegue preparar rapidamente uma grande quantidade de bolas de melão, com um rendimento de até 10-15kg por hora, dependendo da destreza. Isto é ideal para buffets de hotel ou serviços de catering com elevada procura.

É possível utilizar este cortador em outras frutas além do melão??

Sim, a lâmina serrilhada e o diâmetro de 22mm são eficazes para outras frutas de polpa macia, como papaia, mamão, ou até mesmo vegetais cozidos com textura similar, permitindo versatilidade na criação de decorações e porções em cozinhas profissionais.

Este utensílio é adequado para uso contínuo em ambientes de alta produção??

Concebido para durabilidade e eficiência, este boleador é perfeitamente adequado para o ritmo de cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante que suporta o uso intensivo diário, contribuindo para a rapidez na preparação durante o rush dos serviços.

Quais as vantagens da lâmina serrilhada em comparação com uma lâmina lisa??

A lâmina serrilhada oferece uma maior aderência e poder de corte em superfícies mais escorregadias ou macias, como a casca interna do melão, resultando em bolas mais perfeitamente formadas e com menor esforço. Evita que a fruta escorregue, um problema comum com lâminas lisas.