

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador Pendular de 150mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE841235	Modelo:	HE841235
Marca:	HENDI	EAN:	8711369841235

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE841235
EAN	8711369841235

Descricao Resumida

Descascador pendular de 150mm, ideal para a preparação rápida e eficiente de legumes e frutas em cozinhas profissionais. Leve, robusto e fácil de manusear.

Descricao Completa

Este descascador pendular de 150mm é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de legumes e frutas em qualquer cozinha profissional, garantindo rapidez e segurança no manuseamento.

Características Técnicas

Tipo	Pendular
Comprimento	150 mm
Peso Líquido	0,03 kg

Aplicações Profissionais

Este descascador é ideal para uso diário em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, snack-bares, roulotes e food trucks. A sua versatilidade permite a preparação eficiente de uma vasta gama de legumes e frutas, desde batatas a maçãs, em qualquer ambiente de produção alimentar.

Descascador Pendular — Principais Vantagens

- Eficiência na preparação de alimentos, otimizando o tempo de serviço.
- Design pendular que se adapta facilmente aos contornos de legumes e frutas.
- Construção leve para um manuseamento confortável e sem fadiga.
- Durabilidade assegurada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a principal vantagem de um descascador pendular?

A principal vantagem do design pendular é a sua capacidade de se adaptar aos contornos irregulares de legumes e frutas, permitindo um descascar mais rápido, uniforme e com menor desperdício.

Este descascador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, este descascador foi concebido para suportar o uso diário e intensivo exigido em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e desempenho consistentes.

Como se garante a higiene e limpeza deste utensílio?

Para garantir a higiene, o descascador deve ser lavado com água quente e detergente após cada utilização, e pode ser desinfetado conforme as práticas de segurança alimentar da sua cozinha.

Pode ser utilizado para descascar diferentes tipos de legumes e frutas?

Sim, o design pendular e a lâmina afiada tornam-no versátil para descascar uma ampla variedade de legumes como batatas e cenouras, e frutas como maçãs e peras.

Qual o peso do descascador para transporte e manuseamento?

Com um peso líquido de apenas 0,03 kg, este descascador é extremamente leve, facilitando o manuseamento prolongado e o transporte dentro da cozinha.