

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



Secador de Salada Profissional 25L - ø430mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222560	Modelo:	HE222560
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222560

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222560

EAN	8711369222560
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Secador de salada profissional de 25L para cozinhas de alta produção. Remove eficazmente a água de vegetais e frutas, com cesto removível e drenagem fácil.

Descricao Completa

Este secador de salada profissional de 25 litros foi concebido para a secagem eficiente de grandes volumes de vegetais e frutas em cozinhas profissionais. Garante a remoção rápida da água após a lavagem, essencial para a qualidade dos alimentos.

secador de salada profissional — Secador de Salada — Características Técnicas

Volume	25 L
Diâmetro	430 mm
Altura	530 mm
Peso Líquido	3.35 kg
Cesto Interior	Removível
Sistema de Drenagem	Fácil de utilizar

Aplicações Profissionais

Este secador de salada é uma ferramenta indispensável para restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de saladas e vegetais frescos. É igualmente útil em pizzarias, hamburgarias e snack-bares com oferta de acompanhamentos frescos.

Secador de Salada — Principais Vantagens

A sua capacidade de 25 litros permite processar grandes quantidades de uma só vez, otimizando o tempo de preparação. O cesto interior removível facilita a limpeza e a manutenção da higiene. O sistema de drenagem simples garante a remoção eficaz da água, prolongando a frescura dos vegetais e melhorando a aderência dos molhos.

Qual a capacidade deste secador de salada?

Este secador de salada tem uma capacidade generosa de 25 litros, ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção.

O cesto interior é fácil de limpar?

Sim, o cesto interior é removível, o que facilita a sua extração para uma limpeza e higienização completas após cada utilização.

Como funciona o sistema de drenagem de água?

O secador está equipado com um sistema de drenagem de água de fácil utilização, que permite escoar a água acumulada de forma eficiente e rápida.

Quais as dimensões gerais do equipamento?

O secador de salada tem um diâmetro de 430 mm e uma altura de 530 mm, sendo compacto o suficiente para a maioria das áreas de preparação.

Este secador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para qualquer estabelecimento que prepare saladas e vegetais em grande escala, como restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering.