

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

Escamador de peixe profissional em aço inoxidável

Informacoes do Produto

SKU: HE680223

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material: Inox

Díâmetro: Até 20 cm

Descricao Resumida

Escamador de peixe profissional em aço inoxidável, garante remoção eficiente e suave das escamas. Essencial para a mise en place, com 238mm de comprimento.

Descricao Completa

Essencial para a preparação de peixe, este utensílio profissional em aço inoxidável remove escamas de forma eficiente e suave. O seu design alcança áreas difíceis, otimizando a mise en place e reduzindo o desperdício de produto.

Escamador de peixe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	238 × 48 × 44 mm
Diâmetro	20 mm
Peso Líquido	0,131 kg
Peso Bruto	0,143 kg
Material	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o cozinheiro ou chef que gere uma tasca, snack-bar ou restaurante de cozinha tradicional portuguesa, este descamador é ideal para a preparação diária de peixes frescos. É igualmente valioso em marisqueiras e peixarias, onde a rapidez e a qualidade na limpeza são fundamentais para o serviço ao cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este escamador de peixe destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, vital para o ambiente de uma cozinha profissional. A lâmina, concebida para ser extremamente afiada, permite uma remoção de escamas rápida e sem esforço,

preservando a integridade da carne do peixe e poupando tempo valioso na pré-preparação dos ingredientes.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade do escamador de peixe??

Para prolongar a vida útil do seu escamador em aço inoxidável, é fundamental lavá-lo imediatamente após cada uso com água e detergente neutro. Seque-o bem para evitar manchas de calcário e guarde-o num local seco, prevenindo a corrosão.

Este descamador é adequado para que tipo de peixe e volume de trabalho??

Este utensílio é versátil e eficaz para descamar uma vasta gama de peixes, desde os pequenos aos de maior porte, como robalos ou douradas. É ideal para estabelecimentos com volume médio de preparação, como restaurantes de bairro ou marisqueiras, que procuram eficiência e precisão na mise en place diária.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste tipo de utensílio??

O aço inoxidável confere ao escamador uma resistência superior à corrosão, essencial num ambiente húmido como a cozinha. Além disso, é um material higiénico e fácil de limpar, cumprindo as normas de segurança alimentar e garantindo durabilidade contra o uso intensivo.

A lâmina do escamador rasga a pele do peixe??

Não, a lâmina foi especialmente moldada e é muito afiada para remover as escamas de forma eficiente e suave, sem rasgar a pele. Este design minimiza o desperdício de produto e melhora a apresentação final do peixe.

Este descamador consegue alcançar áreas difíceis??

Sim, o design otimizado do escamador permite alcançar e remover as escamas mesmo em áreas tradicionalmente difíceis, como ao longo das barbatanas. Isto garante uma limpeza completa e uniforme do peixe.