

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

Boleador Duplo de Melão Inox com Cabo de Polipropileno

Informacoes do Produto

SKU:	AR613100	Modelo:	613100
Marca:	Arcos	EAN:	8421002613104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	613100
EAN	8421002613104
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Boleador duplo de melão em aço inoxidável com cabo de polipropileno preto, ideal para criar esferas de fruta uniformes e decorações precisas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este boleador duplo de melão, fabricado em aço inoxidável robusto com cabo de polipropileno, é uma ferramenta essencial para a criação de esferas de fruta precisas e uniformes. Ideal para uso profissional, garante durabilidade e higiene na preparação.

Características Técnicas

Tipo	Boleador Duplo
Material das Esferas	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno
Cor do Cabo	Preto
Diâmetro de Esfera (maior)	25.4 mm (1 polegada)
Comprimento Total	177.8 mm (7 polegadas)

Aplicações Profissionais

Este boleador duplo é indispensável em cozinhas profissionais para a preparação de frutas e vegetais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis com serviço de buffet, pastelarias que criam sobremesas elaboradas, e empresas de catering para eventos. Permite criar guarnições e decorações apelativas para saladas de fruta, sobremesas, cocktails e pratos principais em cantinas e refeitórios.

Boleador Duplo de Melão — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável para máxima higiene e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico de polipropileno que oferece um manuseamento seguro e confortável.
- Duas esferas de diferentes diâmetros para versatilidade na criação de decorações e porções.
- Facilita a apresentação profissional de pratos e sobremesas com esferas de fruta uniformes.
- Fácil de limpar e manter, adequado para ambientes de cozinha de alta exigência.

Como garantir a durabilidade do boleador?

Para prolongar a vida útil do seu boleador, recomendamos a limpeza imediata após cada uso, preferencialmente com água morna e detergente neutro. Seque-o bem antes de guardar para evitar manchas no aço inoxidável.

É adequado para outros alimentos além de melão?

Sim, este boleador é versátil e pode ser utilizado para criar esferas de outras frutas macias como papaia, manga ou abacate, bem como para vegetais cozidos como batata ou abóbora, e até para manteiga ou queijo macio.

Quais as vantagens do cabo de polipropileno?

O cabo de polipropileno oferece uma pega firme e confortável, mesmo em ambientes húmidos, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado. É um material higiénico, resistente a impactos e a altas temperaturas, ideal para cozinhas profissionais.

Este boleador é apto para máquina de lavar loiça?

Sim, o aço inoxidável e o polipropileno são materiais resistentes e adequados para lavagem em máquina de lavar loiça profissional, facilitando a manutenção da higiene e a otimização do tempo na sua cozinha.

Para que servem as duas esferas de tamanhos diferentes?

As duas esferas permitem criar porções e decorações de diferentes dimensões, oferecendo maior flexibilidade na apresentação dos pratos. Pode usar a esfera maior para porções principais e a menor para detalhes ou guarnições mais delicadas.