

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Boleador de Melão Aço Inoxidável 5 cm Lâmina para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	AR613000	Modelo:	613000
Marca:	Arcos	EAN:	8421002613005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	613000
EAN	8421002613005
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Boleador de melão com lâmina de aço inoxidável de 5 cm e cabo de polipropileno preto, ideal para criar esferas de fruta precisas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este boleador de melão é uma ferramenta essencial para a criação de esferas perfeitas de fruta, ideal para guarnições e sobremesas em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene no uso diário.

Características Técnicas

Diâmetro da Lâmina	5 cm
Comprimento Total	17.8 cm
Material da Lâmina	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Polipropileno Preto

Aplicações Profissionais

Este boleador é indispensável em cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis, empresas de catering e cantinas que valorizam a apresentação de pratos. É ideal para criar guarnições de fruta para sobremesas, saladas de fruta, cocktails e buffets, garantindo um acabamento estético e uniforme.

Boleador de Melão — Principais Vantagens

- Precisão no Corte:** Permite criar esferas de fruta com formato e tamanho uniformes.
- Higiene Superior:** Lâmina em aço inoxidável, fácil de limpar e resistente à corrosão.
- Durabilidade:** Materiais de alta qualidade que asseguram uma longa vida útil mesmo com uso intensivo.
- Conforto no Manuseamento:** Cabo ergonómico de polipropileno para uma pega segura e confortável.
- Versatilidade:** Adequado para melão, melancia e outras frutas de polpa macia.

Como devo limpar e manter o boleador?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização. A lâmina de aço inoxidável é resistente à corrosão, mas a secagem imediata ajuda a preservar o brilho e a higiene.

Qual a durabilidade esperada deste utensílio?

Fabricado com aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade, este boleador foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo uma durabilidade prolongada.

Pode ser utilizado para outras frutas além do melão?

Sim, embora seja ideal para melão e melancia, pode ser usado para outras frutas de polpa macia como papaia, kiwi ou abacate, desde que a consistência permita a formação de esferas.

O cabo de polipropileno é resistente ao calor?

O cabo de polipropileno é robusto e resistente a temperaturas comuns de cozinha, mas não é recomendado expô-lo diretamente a fontes de calor elevadas para evitar danos.

É adequado para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o aço inoxidável e o polipropileno são materiais que suportam a lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene em cozinhas profissionais.