

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

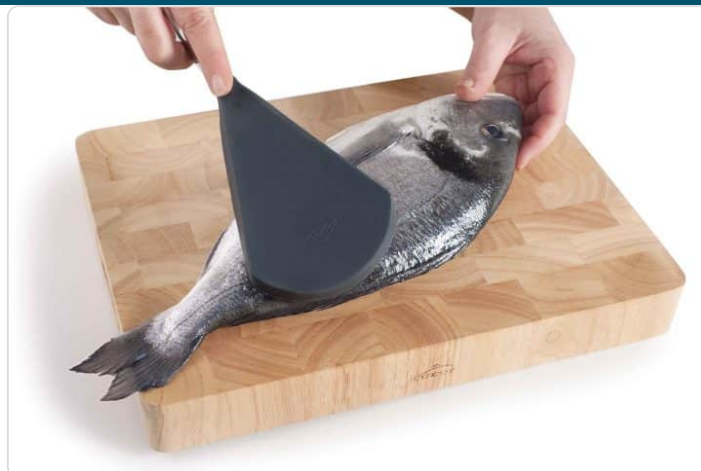


Desescamador de Peixe em Aço Inoxidável 18/10 – 27,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA39041	Modelo:	LA39041
Marca:	LACOR	EAN:	8414271390418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA39041
EAN	8414271390418
Material	Inox

Descricao Resumida

Desescamador de peixe profissional em aço inoxidável 18/10, com 27,5 cm de comprimento. Ideal para remoção eficiente de escamas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Facilite a limpeza de peixe em qualquer cozinha profissional com este escamador manual em aço inoxidável, essencial para a mise en place rápida e eficiente. Ideal para restaurantes de peixe, marisqueiras e cozinhas com alto volume de preparação de pescado, garantindo a conformidade com normas de higiene.

escamador de peixe — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	27,5 cm
Material	Inox 18/10
Medidas Totais	280 x 90 x 20 mm
Peso	215 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos que lidam com grande volume de peixe fresco, desde pequenas tascas e snack-bares a restaurantes especializados em marisco e unidades de catering. Garante uma preparação rápida e higiénica do pescado para empratamento ou confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este escamador manual oferece durabilidade superior e resistência à corrosão, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar. O seu design ergonómico assegura um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante longos períodos de utilização intensiva.

Perguntas Frequentes

É fácil de limpar este escamador de peixe?

Sim, graças ao material em aço inoxidável 18/10, este escamador pode ser facilmente limpo com água corrente e detergente neutro, assegurando a higiene após cada utilização.

Qual a durabilidade esperada deste utensílio?

O aço inoxidável 18/10 confere uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo.

Este escamador é adequado para todos os tipos de peixe?

Sim, o seu design manual e a eficiência das lâminas permitem remover as escamas de uma vasta gama de peixes, desde os de água doce aos de água salgada, de diferentes tamanhos.

Precisa de ser ligado a alguma fonte de energia?

Não, este é um utensílio manual. Não requer qualquer ligação elétrica ou a gás, sendo prático e versátil para qualquer área da cozinha.

Onde posso utilizar este escamador de pescado de forma mais eficiente?

É ideal para cozinhas profissionais com serviço contínuo, como restaurantes de marisco, peixearias com serviço de preparação, ou até em cozinhas de hotel e catering onde a rapidez e a higiene na preparação de pescado são essenciais.