

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tesoura Desescamador de Peixe Destacável 23 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60061	Modelo:	LA60061
Marca:	LACOR	EAN:	8414271600616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60061
EAN	8414271600616

Descricao Resumida

Tesoura desescamador de 23 cm, ideal para a preparação de peixe em cozinhas profissionais. Design destacável para limpeza fácil e higiénica.

Descricao Completa

Esta tesoura desescamador de 23 cm é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de peixe em cozinhas profissionais, combinando duas funções cruciais num único utensílio. O seu design destacável facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais elevados padrões de higiene.

Características Técnicas

Dimensão Aproximada	23 cm
Funcionalidade	Tesoura e Desescamador
Design	Destacável para limpeza

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para qualquer estabelecimento que prepare peixe fresco, otimizando o processo de limpeza e corte. É particularmente útil em marisqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de restauração, cantinas e churrasqueiras que incluam peixe na sua ementa. A sua versatilidade torna-o indispensável na área de preparação de qualquer cozinha profissional.

Tesoura Desescamador — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** O design destacável permite uma limpeza profunda e completa, essencial para evitar contaminações cruzadas em ambientes profissionais.
- Eficiência Dupla:** Combina as funções de tesoura e desescamador num só utensílio, poupando tempo e espaço na cozinha.
- Manuseamento Confortável:** Concebida para um uso prático e eficaz durante a preparação de peixe.
- Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais.
- Versatilidade:** Adequada para diversos tipos de peixe, facilitando a preparação de diferentes pratos.

Como se efetua a limpeza e higienização deste utensílio?

A tesoura é destacável, permitindo separar as suas partes para uma lavagem e desinfeção mais eficazes, garantindo a remoção de resíduos e a máxima higiene.

Esta tesoura é adequada para que tipos de peixe?

É versátil e pode ser utilizada para desescamar e cortar uma vasta gama de peixes, desde os de pequena dimensão até aos de médio porte, facilitando a preparação em qualquer cozinha.

Qual a vantagem de ter um desescamador integrado na tesoura?

A integração do desescamador otimiza o fluxo de trabalho, permitindo realizar duas tarefas essenciais com um único utensílio, poupando tempo e reduzindo a necessidade de múltiplos equipamentos na bancada.

É resistente para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, este utensílio é construído para suportar as exigências de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistente mesmo com uso intensivo diário.

Pode ser utilizada para outras tarefas de corte na cozinha?

Embora otimizada para peixe, a sua lâmina afiada e robustez permitem-lhe ser útil para outros cortes gerais na cozinha, como ervas aromáticas ou embalagens, aumentando a sua versatilidade.