

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

Descaroçador de Tomate Profissional 21,5 cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA60353	Modelo:	LA60353
Marca:	LACOR	EAN:	8414271603532

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60353
EAN	8414271603532

Descricao Resumida

Descaroçador de tomate robusto para uso profissional, ideal para remover o pedúnculo e o caroço de forma rápida e higiénica em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Remova o pedúnculo do tomate de forma rápida e eficiente com este utensílio manual compacto. Ideal para a preparação de molhos, saladas ou conservas, agiliza o processo de mise en place em cozinhas profissionais e domésticas exigentes.

descaroçador de tomate — Características Técnicas

Dimensões	21,5 x 6,5 x 2,7 cm
Peso	77 g

Aplicações Profissionais

Indispensável para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais, estabelecimentos de sushi, ou em serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de tomate para molhos, sopas ou guarnições. O seu design ergonómico facilita o uso contínuo durante o rush do serviço.

Utensílio de Cozinha — Principais Vantagens

Este descaroçador de tomate oferece uma solução simples e económica para uma tarefa repetitiva. Comparado com métodos manuais menos eficientes, garante uma remoção mais limpa do pedúnculo e do centro fibroso, preservando a integridade da polpa do tomate para preparações de alta qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata deste descaroçador de tomate?
As dimensões aproximadas deste utensílio são 21,5 cm de comprimento, 6,5 cm de largura e 2,7 cm de altura.

?

Qual o peso deste descaroçador de tomate?

O peso deste descaroçador de tomate é de apenas 77 gramas, tornando-o leve e fácil de manusear.

Este utensílio é adequado para cozinhas industriais?

Sim, é ideal para agilizar a preparação de ingredientes em cozinhas profissionais de restaurantes, snack-bares e serviços de catering que lidam com tomate regularmente.

Como funciona este descaroçador de tomate?

O utensílio é inserido no tomate, permitindo cortar e remover facilmente o pedúnculo e a parte central com um movimento simples e direto.

Que tipo de manutenção requer este produto?

Recomenda-se a lavagem manual com água e detergente neutro após cada utilização para garantir a sua durabilidade e higiene. Verifique se é seguro para máquina de lavar loiça nas especificações do fabricante, se aplicável.