

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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Rolos para Shoarma Profissionais 235x130x120mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE975312	Modelo:	HE975312
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975312
EAN	8711369975312

Descricao Resumida

Rolos de corte em aço inoxidável da Hendi, ideais para fatiar carne de shoarma, kebab ou gyros com precisão de 4mm. Inclui dois conjuntos de lâminas e oferece durabilidade e higiene para cozinhas profissionais. Dimensões compactas: 235x130x120mm.

Descricao Completa

A precisão no corte de carne é crucial para a padronização do seu menu, e este equipamento robusto assegura fatias uniformes de 4mm, essenciais para uma mise en place eficiente. Concebido para a produção intensiva, otimiza o preparo de shoarma, kebab ou gyros, garantindo consistência no serviço.

rolos shoarma — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de food truck especializado em comida de rua, este acessório é indispensável para agilizar o corte de carne para wraps e sanduíches. O gestor de restaurante de cozinha internacional que serve pratos como shoarma ou kebab encontrará neste equipamento um aliado para manter a qualidade e a rapidez no rush do serviço, garantindo a satisfação do cliente.

Corte Uniforme — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável confere a estes rolos uma durabilidade excepcional e conformidade com as rigorosas normas HACCP, facilitando a higiene e a longevidade. Os dois conjuntos de lâminas permitem um corte preciso de 4mm, otimizando o rendimento da carne e a apresentação dos pratos.

Características Técnicas

Material	Estrutura e lâminas em aço inoxidável
Espessura de Corte	4 mm (2 conjuntos de lâminas)
Comprimento do Rolo	165 mm
Dimensões (LxPxA)	235 x 130 x 120 mm
Peso Líquido	4,12 Kg

Como se deve proceder à limpeza e manutenção diária dos rolos para assegurar a higiene e durabilidade?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável; recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com água morna e detergente neutro, seguido de secagem completa para prevenir a corrosão e manter as lâminas afiadas.

Este conjunto de rolos é adequado para um estabelecimento com um volume elevado de produção de shoarma ou kebab?

Sim, a robustez do aço inoxidável e a precisão das lâminas de 4mm tornam-no ideal para a produção intensiva, garantindo consistência e eficiência mesmo em períodos de grande procura.

As lâminas de corte são substituíveis ou afiáveis em caso de desgaste prolongado?

Os rolos vêm com dois conjuntos de lâminas de alta qualidade, concebidos para durabilidade. Embora sejam robustas, a sua substituição é possível para garantir sempre a máxima eficiência de corte.

Que tipo de carne é mais adequado para ser processado com estes rolos de 4mm?

Estes rolos são otimizados para cortar carnes como frango, borrego ou vaca, previamente cozinhadas ou preparadas para shoarma, kebab ou gyros, garantindo fatias finas e uniformes.

É necessário algum tipo de instalação ou montagem específica para começar a utilizar este equipamento?

Não, este acessório de preparação é fornecido pronto a usar. Basta posicioná-lo na sua área de trabalho para iniciar o corte de carne, sem necessidade de montagem adicional.