

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Citrinos Profissional 175mm – Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE856055	Modelo:	HE856055
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856055
EAN	8711369856055

Descricao Resumida

Descascador de citrinos manual profissional preto de 175mm. Ideal para um mise en place rápido e eficiente em qualquer cozinha profissional, garantindo precisão.

Descricao Completa

Para o Chef que valoriza a precisão e a eficiência, um utensílio como o descascador de citrinos de 175mm é fundamental. Esta ferramenta robusta e compacta permite um mise en place ágil, minimizando o desperdício de produto e garantindo uma apresentação impecável dos seus pratos, essencial durante o rush do serviço.

Descascador de citrinos — Características Técnicas

Cor do Material	Preto
Dimensões (LxPxA)	175x20x15mm
Peso Líquido	0,056kg

Aplicações Profissionais

Este descascador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o snack-bar de bairro que prepara sanduíches e saladas, até restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que requerem precisão na decoração de pratos. É uma ferramenta indispensável para pastelarias e cafés com confeitaria que usam citrinos em sobremesas ou bebidas, e ainda para cantinas que necessitam de descascar pequenas quantidades de fruta de forma rápida e segura para os seus comensais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste descascador de citrinos reside na sua capacidade de otimizar o tempo de preparação e reduzir o desperdício, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. O seu design, embora simples, foca-se na funcionalidade para um peeling eficaz, permitindo descascar rapidamente citrinos e até outros vegetais ou frutas pequenas, o que contribui para uma apresentação consistente e de qualidade na ementa.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar e manter este descascador?

Para garantir a longevidade e higiene do descascador, recomenda-se lavá-lo à mão com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Secar completamente antes de guardar para evitar a oxidação da lâmina e a proliferação de bactérias, cumprindo as normas de higiene na cozinha.

Este descascador é adequado para outros tipos de frutas ou vegetais além de citrinos?

Sim, embora seja otimizado para citrinos, a sua lâmina afiada e formato versátil permitem descascar com eficácia outros vegetais e frutas de casca fina, como pepinos, maçãs ou batatas pequenas. A versatilidade do descascador aumenta a sua utilidade no dia a dia da cozinha.

Qual o material de fabrico da lâmina e da pega para garantir durabilidade?

Embora não especificado nos dados fornecidos, a maioria dos descascadores profissionais possui lâminas em aço inoxidável para corte preciso e resistência à corrosão, e pegas ergonómicas em materiais duráveis como plástico ou silicone, para conforto e segurança no manuseio diário em cozinhas com produção intensiva.

É ergonómico para uso prolongado durante o serviço?

Com um comprimento de 175mm e um peso de apenas 0,056kg, este descascador é concebido para ser leve e fácil de manusear. O seu design compacto e o material da pega (preto) sugerem uma boa aderência, permitindo o uso contínuo sem fadiga excessiva durante os períodos de maior afluência na cozinha profissional.

Posso afiar a lâmina deste descascador?

Para manter a máxima eficiência de corte, é possível afiar cuidadosamente a lâmina do descascador com uma pedra de afiar fina ou um fuzil adequado. Uma lâmina bem mantida garante cortes precisos e aumenta a produtividade na área de preparação de alimentos, contribuindo para a qualidade final dos pratos.