

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Descascador de Batatas Manual 175mm - Preparação Rápida

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE856178	<b>Modelo:</b>	HE856178
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369856178

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE856178
<b>EAN</b>	8711369856178

## Descricao Resumida

Descascador manual de 175mm para preparação eficiente de batatas e vegetais em cozinhas profissionais. Ferramenta essencial para o dia a dia.

## Descricao Completa

Otimize a mise en place diária com o descascador de batatas manual de 175mm, uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de vegetais em qualquer cozinha profissional. Este peeler de vegetais foi concebido para oferecer um manuseamento confortável e resultados consistentes, reduzindo o tempo de preparação para o rush do serviço.

### descascador de batatas — Características Técnicas

<b>Propriedade</b>	Valor
<b>Dimensões (C x L x A)</b>	175 x 17 x 15 mm
<b>Peso Líquido</b>	0.026 kg
<b>Tipo</b>	Manual

### Aplicações Profissionais

Este descascador é ideal para cozinheiros em estabelecimentos como snack-bares, tascas, cafés com cozinha e roulotes, onde a agilidade na preparação de pequenos volumes de vegetais é crucial. Para o Chef de um restaurante de bairro, garante uma ferramenta fiável para a confeção diária, desde batatas a cenouras, contribuindo para uma ementa fresca e bem apresentada.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A simplicidade e eficácia deste descascador manual distinguem-no pela sua fiabilidade. Com 175mm de comprimento, oferece uma empunhadura confortável para uso contínuo, essencial durante períodos de alta cadência de serviço. É uma solução económica e robusta para tarefas de descasque que exigem precisão e rapidez.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como devo limpar e manter o descascador de batatas?**

*Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro imediatamente após cada utilização. Seque bem para evitar oxidação da lâmina, garantindo a sua durabilidade e higiene para futuras preparações.*

### **Este descascador é adequado para outros tipos de vegetais além de batatas?**

*Sim, o seu design e lâmina afiada tornam-no eficaz para descascar uma vasta gama de vegetais e frutas com casca fina ou média, como cenouras, pepinos, maçãs e peras, facilitando a preparação de ingredientes para saladas e guarnições.*

### **Qual a principal vantagem de um descascador manual para um pequeno negócio de restauração?**

*Para negócios de menor escala ou com volume de produção moderado, a vantagem reside na sua simplicidade, baixo custo, facilidade de limpeza e ausência de necessidade de energia elétrica. É uma solução prática e fiável que não ocupa espaço e requer manutenção mínima, ideal para otimizar operações.*

### **O descascador oferece uma pega ergonómica para uso prolongado?**

*Com um comprimento de 175mm, o descascador foi concebido para se adaptar confortavelmente à mão, permitindo um manuseamento estável e reduzindo a fadiga durante tarefas de descasque repetitivas. A sua leveza (0.026kg) contribui para o conforto no uso prolongado.*

### **Quais as dimensões exatas deste descascador?**

*As dimensões aproximadas deste descascador são 175mm de comprimento, 17mm de largura e 15mm de altura, o que o torna compacto e fácil de armazenar em qualquer gaveta ou suporte de utensílios.*