

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

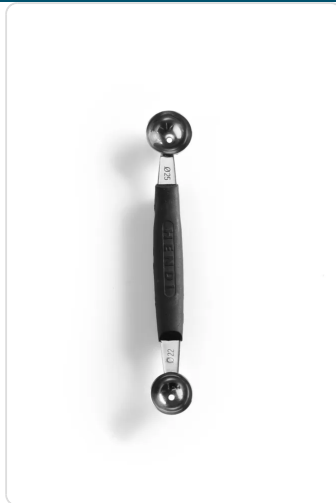


## Cortador de Melão Duplo Profissional Ø 22-25mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE856000	<b>Modelo:</b>	HE856000
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369856000

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE856000
<b>EAN</b>	8711369856000

## Descricao Resumida

Este cortador de melão duplo profissional oferece esferas de 22 e 25mm para guarnições rápidas. Ideal para buffets e sobremesas, otimiza a preparação de frutas.

## Descricao Completa

A criação de guarnições e porções de fruta uniformes é simplificada com este boleador de melão duplo, uma ferramenta essencial que permite obter esferas perfeitas de 22mm e 25mm de forma rápida e eficiente. Concebido para a exigência da mise en place profissional, garante resultados consistentes para qualquer ementa ou buffet.

### Cortador de melão profissional — Características Técnicas

<b>Diâmetro das Esferas</b>	22 mm e 25 mm
<b>Comprimento Total</b>	165 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	165 x 25 x 15 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,036 kg
<b>Cor</b>	Preto
<b>Material</b>	Não especificado (corpo preto, lâminas metálicas implícitas)

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara sobremesas elaboradas ou o Gestor de F&B que organiza buffets de hotel, este cortador de melão otimiza a apresentação de frutas frescas. Ideal também para proprietários de snack-bares e cafés que procuram eficiência na criação de taças de fruta ou guarnições para sumos naturais, garantindo um padrão de qualidade visual constante, mesmo durante o rush do serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Este utensílio destaca-se pela sua versatilidade, oferecendo duas medidas de esferas de melão (22mm e 25mm) num só instrumento, o que acelera a preparação e permite variedade na apresentação. A sua construção robusta e design ergonómico garantem durabilidade e conforto no manuseamento diário, reduzindo a fadiga do operador e aumentando a produtividade na cozinha profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a durabilidade e higiene do cortador de melão??**

*Para maximizar a vida útil e manter as normas HACCP, lave o boleador imediatamente após cada uso com água morna e detergente neutro. Seque-o completamente antes de guardar para evitar corrosão das lâminas e proliferação bacteriana.*

### **Este utensílio é adequado para outros tipos de frutas ou vegetais??**

*Sim, embora otimizado para melão, este cortador duplo pode ser utilizado em outras frutas de polpa macia como papaia ou abacate, e até em vegetais cozidos para criar esferas decorativas, expandindo a versatilidade na sua cozinha profissional.*

### **Qual a vantagem de ter dois diâmetros no mesmo utensílio??**

*A funcionalidade de dois diâmetros (22mm e 25mm) permite maior flexibilidade na apresentação de pratos e sobremesas. Pode criar diferentes tamanhos de esferas para variar a textura e o impacto visual em saladas de fruta, cocktails ou guarnições.*

### **Este cortador é resistente para uso contínuo em cozinhas com alta demanda??**

*Com um design robusto e construído para a durabilidade, este boleador é perfeitamente adequado para o ritmo de cozinhas profissionais. A sua estrutura sólida minimiza o desgaste, garantindo um desempenho fiável mesmo sob uso intensivo diário.*

### **Posso lavá-lo na máquina de lavar loiça profissional??**

*Embora a maioria dos utensílios manuais seja resistente à máquina, a lavagem manual é recomendada para preservar o fio das lâminas e o acabamento do cabo ao longo do tempo. Consulte sempre as recomendações do fabricante para o cuidado ideal.*