

# 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



## Centrifugadora de Saladas Manual 20 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB783120	<b>Modelo:</b>	783120
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922434309

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	783120

EAN

8411922434309

## Descrição Resumida

Esta centrifugadora de saladas de 20 cm permite lavar e secar vegetais de forma rápida e eficiente, garantindo saladas frescas sem excesso de água para o serviço.

## Descrição Completa

Obtenha saladas perfeitamente secas com esta centrifugadora de 20 cm, ideal para o seu snack-bar ou restaurante. A sua malha interior funciona como escorredor, garantindo vegetais crocantes e prontos para temperar em segundos, otimizando o serviço em momentos de maior movimento.

### centrifugadora saladas — Características Técnicas

Material	Plástico
Diâmetro	20 cm

### Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha de pastelarias, cafetarias ou estabelecimentos de comida rápida que necessita de preparar grandes quantidades de salada de forma eficiente. Permite garantir a frescura e a textura ideal dos vegetais, essencial para a qualidade final do prato.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A base antideslizante desta centrifugadora de saladas assegura estabilidade durante o uso, prevenindo acidentes na cozinha profissional. A sua construção em plástico durável e a malha interior removível como escorredor facilitam a limpeza e a manutenção, cumprindo as exigências de higiene em restaurantes e serviços de catering.

### Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade desta centrifugadora de saladas?**

A centrifugadora tem um diâmetro de 20 cm, sendo adequada para volumes moderados de folhas verdes.

### **É fácil de limpar após o uso intensivo?**

Sim, a malha interior funciona como escorredor e é facilmente removível para uma limpeza completa, facilitando a higienização.

### **Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste equipamento?**

É especialmente útil para snack-bares, cafeterias, rouletes e restaurantes com menus que incluem saladas frescas, onde a rapidez e eficiência são cruciais.

### **A estabilidade está garantida durante o funcionamento?**

Sim, a base antideslizante proporciona uma excelente estabilidade em bancada, prevenindo o movimento do equipamento durante a centrifugação.

### **Este modelo cumpre normas de segurança alimentar?**

Embora não especificado, o material plástico é comum em equipamentos para contacto alimentar e o design visa facilitar a higiene, essencial para cumprir normas como HACCP.