

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Centrifugadora de Salada Manual 20 cm para Preparação de Vegetais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB783620	<b>Modelo:</b>	783620
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922083828

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	783620
<b>EAN</b>	8411922083828

### Descricao Resumida

Centrifugadora de salada manual de 20 cm em plástico resistente, ideal para secar vegetais rapidamente em cozinhas profissionais com espaço limitado. Essencial para preparação.

## Descricao Completa

A forma mais rápida e eficiente de secar saladas e ervas frescas após a lavagem. Esta centrifugadora de salada compacta, com 20 cm de diâmetro, é ideal para preparar ingredientes frescos em cozinhas profissionais de menor dimensão, como snack-bares, pastelarias ou cafés com serviço de refeições rápidas.

### centrifugadora de salada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Plástico
<b>Diâmetro</b>	20 cm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	1

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com produção de média intensidade, como snack-bares, hamburguerias, cafés com menu de almoço ou pastelarias que necessitem de saladas frescas e bem secas. Permite ao staff preparar rapidamente os ingredientes, garantindo um mise en place eficiente e cumprindo com as exigências de higiene.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A centrifugadora de salada Essencial Mini 20 cm destaca-se pela sua simplicidade de utilização e manutenção. O seu design compacto em plástico resistente facilita a limpeza e o armazenamento, sendo uma solução económica e eficaz para otimizar o processo de secagem de vegetais folhosos em espaços com limitações de área ou orçamento.

### Perguntas Frequentes

É adequada para cozinhas industriais de grande dimensão?

?

Não, devido ao seu diâmetro de 20 cm e construção em plástico, esta centrifugadora é mais indicada para estabelecimentos de menor dimensão, como snack-bares, cafés ou roulotes, onde o volume de saladas processadas por serviço é moderado.

#### **Quais os materiais de fabrico?**

A centrifugadora é fabricada em plástico resistente, um material leve e fácil de limpar, ideal para o contacto com alimentos.

#### **O processo de lavagem é complicado?**

Não, a sua construção simples e o material em plástico facilitam a limpeza. Geralmente, basta uma lavagem manual com água e detergente neutro após cada utilização para garantir a higiene.

#### **Qual a capacidade de processamento por ciclo?**

Embora não especificado um volume exato, o diâmetro de 20 cm sugere uma capacidade adequada para secar porções de salada para um número limitado de clientes, ideal para operações mais pequenas ou como equipamento secundário.

#### **É necessário algum tipo de instalação ou montagem?**

Não, este equipamento é de utilização imediata. Basta colocar os ingredientes no cesto interior, fechar a tampa e accionar o mecanismo de centrifugação manual.