

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

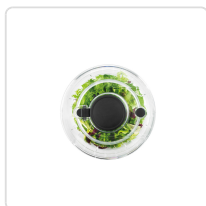
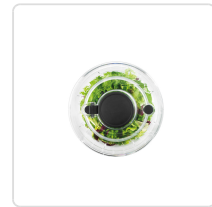
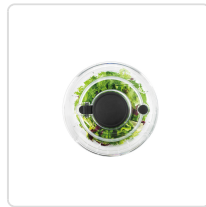


Centrifugadora de Salada Manual Plástica para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB697742	Modelo:	697742
Marca:	IBILI	EAN:	8411922479195

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	697742
EAN	8411922479195

Descricao Resumida

Centrifugadora de salada manual em plástico resistente, ideal para secar vegetais de forma rápida e higiênica. O recipiente serve como saladeira e possui base antideslizante.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na preparação de saladas com esta centrifugadora de plástico, ideal para cozinhas profissionais que procuram rapidez e higiene. O seu design simples e prático permite lavar e secar verduras em segundos, garantindo um mise en place perfeito para restaurantes, snack-bares ou serviços de catering.

centrifugadora saladas — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Plástico
Quantidade Mínima de Pedido	2 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada rotatividade como snack-bares, hamburgarias e roulotes, esta centrifugadora de saladas assegura que as folhas ficam perfeitamente secas, prontas para temperar. Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão, a rapidez de secagem otimiza o processo de confeção de saladas, mesmo durante os horários de maior movimento, cumprindo as normas de higiene.

Porquê Escolher Esta Centrifugadora

A sua praticidade distingue-a: a malha interior funciona como escurridor e o bol pode ser usado diretamente como saladeira, reduzindo a necessidade de utensílios. A base antideslizante garante estabilidade durante o uso, crucial em ambientes de cozinha profissional. A capacidade de conservar as verduras no frigorífico após a centrifugação também contribui para a gestão de stock e FIFO.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta centrifugadora de saladas?

As especificações detalhadas sobre a capacidade em litros não foram fornecidas, mas o seu design é otimizado para uso profissional em pequenas e médias cozinhas.

Este equipamento cumpre normas de higiene como HACCP?

O equipamento permite a lavagem e secagem higiénica de vegetais, contribuindo para as boas práticas. A conformidade específica com normas HACCP depende da aplicação global do estabelecimento.

Pode o bol ser usado como saladeira?

Sim, o bol multifunção da centrifugadora pode ser utilizado diretamente como saladeira, após a secagem das verduras.

Qual a velocidade de centrifugado?

O centrifugado é rápido, secando as verduras em segundos, o que otimiza significativamente o tempo de preparação em cozinhas profissionais.

Este modelo tem base antideslizante?

Sim, o equipamento dispõe de uma base antideslizante que confere maior estabilidade durante a sua utilização em bancada.