

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Esmagador de Alhos Profissional Inox 105x50mm Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	HE856260	Modelo:	HE856260
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856260

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856260
EAN	8711369856260
Material	Inox

Descricao Resumida

Esmagador de alhos profissional em aço inoxidável 105x50x70mm. Design ergonómico para esmagar múltiplos dentes de alho ou gengibre rapidamente. Essencial para cozinhas.

Descricao Completa

O esmagador de alhos em aço inoxidável 105x50mm é um utensílio indispensável para otimizar a mise en place em qualquer cozinha profissional. Concebido para rapidez e ergonomia, permite esmagar múltiplos dentes de alho ou gengibre sem esforço, essencial para um serviço contínuo e eficiente.

esmagador de alhos profissional — esmagador de alhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Dimensões (CxLxA)	105 × 50 × 70 mm
Peso Líquido	0,12 kg
Diâmetro dos Orifícios	ø3 mm

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para o cozinheiro ou chef que procura eficiência na preparação diária de ingredientes, seja num snack-bar movimentado, num restaurante de cozinha tradicional portuguesa

ou numa cantina com grande volume. A capacidade de processar vários dentes de alho ou pedaços de gengibre simultaneamente é crucial para agilizar a confeção de temperos e bases aromáticas, garantindo um sabor consistente em cada prato.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste esmagador de alhos destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar. O design em arco e a forma aberta facilitam não só a utilização, permitindo esmagar rapidamente com uma só mão, mas também a limpeza completa, prevenindo a acumulação de resíduos e otimizando a rotação na cozinha. A versatilidade para esmagar outros ingredientes como gengibre adiciona valor, tornando-o um investimento prático e multifuncional.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter este esmagador de alhos??

Devido à sua construção em aço inoxidável e design de forma aberta, este esmagador é excepcionalmente fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água quente e detergente ou colocado na máquina de lavar loiça profissional, garantindo sempre a remoção completa de resíduos dos orifícios.

Este utensílio é adequado para restaurantes com alta procura de alho picado??

Sim, a sua forma curva e a capacidade de esmagar vários dentes de alho de uma só vez permitem uma preparação rápida e eficiente. É ideal para cozinhas que necessitam de processar alho ou gengibre em volumes médios a altos durante o rush do serviço, sem comprometer a qualidade do resultado.

Posso utilizar este esmagador para outros ingredientes além de alho e gengibre??

Embora otimizado para alho e gengibre, o diâmetro dos seus orifícios (Ø3mm) e a robustez do aço inoxidável permitem esmagar outros ingredientes de textura similar, como pimenta em grão ou azeitonas descaroçadas, para obter pastas ou temperos finos.

Qual a durabilidade esperada de um esmagador de alhos em aço inoxidável??

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este esmagador é construído para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. Com os cuidados de limpeza adequados, a sua durabilidade é superior, mantendo a performance e o aspeto original por muitos anos.

Como o design ergonómico beneficia o utilizador na cozinha profissional??

A sua forma em arco e dimensões compactas permitem uma pega confortável e um manuseamento com uma só mão, reduzindo a fadiga durante a preparação de grandes quantidades. Isto traduz-se em maior rapidez e menos esforço para o cozinheiro, melhorando a eficiência na área de preparação.