

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Empurrador para Aro de Empratar Ø80mm — Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE512203	Modelo:	HE512203
Marca:	HENDI	EAN:	8711369512203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE512203
EAN	8711369512203
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Empurrador para aro de empratar Ø80mm, fabricado em aço inoxidável AISI 430. Essencial para uma apresentação profissional e higiênica de pratos em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Este empurrador para aro de empratar Ø80mm é um utensílio robusto para cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável AISI 430, garante durabilidade e higiene, otimizando a apresentação de alimentos.

Empurrador aro empratar — Empurrador Aro — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável AISI 430
Diâmetro	80 mm
Altura	55 mm
Peso Líquido	0,041 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este empurrador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, pastelarias, hotéis e serviços de catering que valorizam a apresentação. Essencial em hamburgarias gourmet, marisqueiras e cantinas que servem pratos empratados, permite criar porções uniformes de arroz, tártaros, sobremesas e outros alimentos, garantindo um acabamento profissional e apelativo.

Empratamento Profissional — Principais Vantagens

- Aço inoxidável AISI 430:** Garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene simplificada:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, assegurando a conformidade com as normas de higiene alimentar.
- Precisão no empratamento:** Permite criar porções uniformes e formas perfeitas, elevando a estética dos pratos servidos.
- Facilidade de utilização:** O design ergonómico facilita o manuseamento, tornando o processo de empratamento mais rápido e eficiente.

- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos como arroz e purés a sobremesas e entradas como bife tártaro.

Qual o material deste empurrador?

Este empurrador é fabricado em aço inoxidável AISI 430, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional.

Este empurrador pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

Qual o diâmetro do aro para o qual este empurrador é adequado?

Este modelo é especificamente desenhado para ser utilizado com aros de empratar redondos com um diâmetro de Ø80mm.

Para que tipo de pratos posso usar este empurrador?

É ideal para empratar arroz, bife tártaro, purés, saladas, sobremesas e bolos, garantindo uma apresentação uniforme e apelativa.

É necessário algum aro específico para usar com este empurrador?

Sim, este empurrador foi concebido para ser usado em conjunto com aros de empratar redondos com um diâmetro de 80mm para um encaixe perfeito.