

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



Prensa manual para tortilhas em alumínio 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE513033	Modelo:	HE513033
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE513033
EAN	8711369513033
Material	Alumínio
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Prensa manual robusta em alumínio lacado vermelho, ideal para tortilhas uniformes até 200mm. Facilita a produção rápida e consistente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta prensa manual para tortilhas, fabricada em liga de alumínio com acabamento lacado a vermelho, permite a confeção rápida e uniforme de tortilhas com diâmetro máximo de 200mm. Ideal para otimizar o processo de *mise en place* e garantir consistência na sua ementa, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional focada na eficiência.

prensa para tortilha — prensa tortilhas manual — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	685x250x200 mm
Diâmetro Máximo da Tortilha	200 mm
Material	Liga de Alumínio com Revestimento Lacado
Cor	Vermelho
Peso Líquido	0,77 kg

Aplicações Profissionais

Para o chef de restaurante mexicano ou latino que procura otimizar a produção de tortilhas frescas, esta prensa é fundamental para a preparação de tacos, burritos e quesadillas. É igualmente útil em snack-bares e roulotes, onde a agilidade na confeção de pão sírio ou outras bases planas é crucial durante o *rush* de serviço, garantindo um produto final com qualidade e apresentação uniformes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez da liga de alumínio aliada ao revestimento lacado confere a esta prensa uma durabilidade superior, resistindo ao uso diário em ambientes de cozinha exigentes. O seu design simples e eficaz permite a criação de tortilhas perfeitamente redondas e com a espessura desejada, eliminando as inconsistências da preparação manual e acelerando o processo de confeção, um benefício notável em operações com volume.

Perguntas Frequentes

Qual o diâmetro máximo de tortilha que esta prensa consegue produzir?

Esta prensa permite a produção de tortilhas com um diâmetro máximo de 200 mm.

De que material é feita a prensa?

A prensa é fabricada em liga de alumínio, com um revestimento lacado na cor vermelha para maior durabilidade e estética.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais de construção da prensa facilitam a limpeza manual após cada utilização, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Qual o peso da prensa?

A prensa tem um peso líquido de 0,77 kg, tornando-a leve e fácil de manusear ou de transportar, se necessário.

Pode ser utilizada para outros tipos de massa?

Embora concebida para tortilhas, pode ser adaptada para prensar outras massas planas, como pão sírio ou bases finas para pizzas pequenas, dependendo da consistência da massa.