

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 Alho Profissional Preto 180mm | Fácil Limpeza

Informacoes do Produto

SKU:	HE856123	Modelo:	HE856123
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856123

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856123
EAN	8711369856123
Cor	Preto

Descricao Resumida

Esmagador de alho profissional preto (180x25x75mm) com grelhas amovíveis para limpeza fácil. Essencial para uma mise en place rápida e higiénica em cozinhas.

Descricao Completa

Para uma *mise en place* eficiente e higiénica em qualquer cozinha profissional, este triturador de alho preto, com 180mm, garante a máxima simplicidade e rapidez na preparação. Concebido para o ritmo acelerado, integra-se perfeitamente no dia a dia, facilitando a confeção de pratos com sabor autêntico.

esmagador de alho — Características Técnicas

Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	180 x 25 x 75mm
Peso Líquido	0,163kg
Funcionalidade	Duas grelhas amovíveis

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional que procuram agilizar a preparação de refogados e temperos, este utensílio é também perfeito para snack-bares e pastelarias com confeção que necessitam de um auxiliar robusto na *mise en place* diária. Garante um sabor consistente em molhos e marinadas, sem esforço excessivo.

Esmagador de Alho — Principais Vantagens

A sua construção robusta, aliada à facilidade de limpeza proporcionada pelas duas grelhas amovíveis, destaca-o como uma solução prática e higiénica. Minimiza o tempo de manutenção e maximiza a eficiência na cozinha, assegurando que o utensílio está sempre pronto para o próximo serviço, contribuindo para a organização do espaço de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade do esmagador de alho??

A limpeza é simplificada graças às suas duas grelhas amovíveis, que permitem remover facilmente os resíduos de alho. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a sua longevidade e higiene.

Qual a vantagem das grelhas amovíveis neste esmagador de alho??

As duas grelhas amovíveis são cruciais para uma limpeza profunda e eficiente, evitando o acúmulo de resíduos que podem comprometer a higiene. Esta característica prolonga a vida útil do utensílio e assegura a consistência na qualidade da preparação.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Com dimensões compactas de 180x25x75mm e um peso de 0,163kg, é ideal para tarefas diárias de média intensidade em restaurantes, snack-bares ou pastelarias. A sua robustez, apesar do tamanho, permite um desempenho fiável em ambientes profissionais.

Que tipo de material é utilizado na sua construção??

Embora o material específico não seja detalhado nos dados fornecidos, o seu peso e as características para uso profissional sugerem uma construção metálica resistente e um acabamento em preto durável, ideal para o ambiente de uma cozinha.

Pode ser utilizado para outros temperos além de alho??

Sim, a sua funcionalidade de esmagar permite processar outros ingredientes moles de pequenas dimensões, como gengibre fresco ou azeitonas descaroçadas. É um utensílio versátil que se adapta a diversas necessidades de preparação culinária no dia a dia.