

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



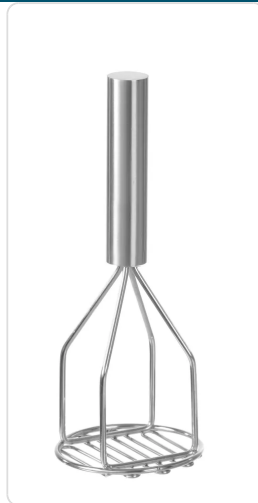
Hotelequip.pt

Esmagador de Batatas Profissional ø118x310mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693254	Modelo:	HE693254
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE693254
EAN	8711369693254
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional robusto, ideal para cozinhas de restauração. Com diâmetro de 118mm e altura de 310mm, garante durabilidade e resistência.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da cozinha profissional, este utensílio robusto de Ø118x310mm é a solução ideal para otimizar a preparação de purés cremosos e consistentes. A sua construção garante resistência ao uso contínuo, fundamental durante o rush do serviço ou na produção diária em qualquer restaurante.

Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (ØxA)	Ø118 x 310 mm
Peso Líquido	0,48 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha tradicional que prioriza a textura perfeita em purés de batata, ou para o cozinheiro de cantinas e restaurantes de bairro que necessita de um utensílio eficiente para grandes volumes de preparação. Este esmagador é igualmente adequado para snack-bares e pastelarias que confeccionam as suas próprias guarnições e recheios, garantindo homogeneidade e consistência no resultado final.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste esmagador reside na sua robustez e durabilidade. Ao contrário de alternativas mais frágeis, o seu design foi concebido para suportar a intensidade do uso diário em cozinhas profissionais, minimizando a necessidade de substituição frequente e assegurando um desempenho fiável para a confeção de purés consistentes e livres de grumos.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste esmagador?	?
---	---

Este esmagador é concebido para ser robusto e resistente, o que se traduz numa longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais, superando a durabilidade de utensílios domésticos.

É adequado para esmagar outros vegetais além de batatas?

Sim, o design robusto e a placa de esmagamento de Ø118mm tornam-no eficaz para preparar purés de outros vegetais cozidos, como cenouras, abóboras ou grão, mantendo a consistência desejada.

Como devo limpar e manter este esmagador?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar completamente após a lavagem para preservar o material.

Qual o tamanho ideal para a minha cozinha?

Com dimensões compactas de Ø118mm de diâmetro e 310mm de altura, este esmagador é versátil e adequado para cozinhas de qualquer dimensão, desde pequenas snack-bares até restaurantes com maior volume de produção que valorizam a eficiência do espaço.

Este utensílio cumpre as normas de segurança alimentar?

Embora seja um utensílio manual simples, a sua construção robusta e facilidade de limpeza contribuem para a conformidade com as boas práticas de higiene em cozinhas profissionais, minimizando riscos de contaminação.