

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

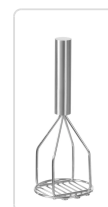
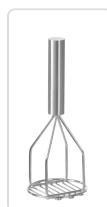
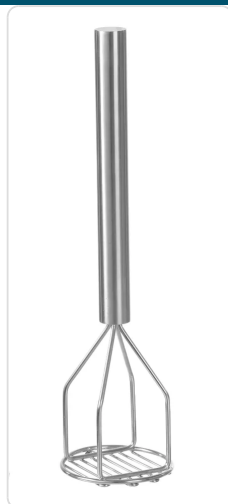


Esmagador de Batatas Profissional Ø118mm x 455mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE693261	Modelo:	HE693261
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693261

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE693261
EAN	8711369693261
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional robusto de Ø118mm x 455mm, ideal para purés homogêneos em cozinhas. Garante eficiência e durabilidade no uso intensivo.

Descricao Completa

Essencial para purés homogêneos, este esmagador de batatas profissional (Ø118mm) oferece eficiência e robustez. Com 455mm de comprimento, garante manuseamento confortável e durabilidade para uso intensivo em cozinhas.

Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da cabeça	118 mm
Altura total	455 mm
Peso Líquido	0,65 kg
Construção	Robusta e Resistente

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de ementa diária ou o proprietário de snack-bar com grande volume de produção, este esmagador de batatas é indispensável para preparar puré de batata, legumes cozidos ou outros acompanhamentos com consistência perfeita. É também adequado para cantinas escolares e empresariais, onde a eficiência na preparação de grandes quantidades é

crucial.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta deste utensílio assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes, minimizando a necessidade de substituição. O seu design simples facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene e normas HACCP para preparação de alimentos.

Perguntas Frequentes

Como este esmagador otimiza a eficiência na cozinha?
O design robusto e o cabo longo de 455mm deste esmagador permitem uma alavancagem eficaz, reduzindo o esforço físico e o tempo necessário para obter purés homogêneos. Isto acelera o processo de preparação, especialmente em volumes maiores de produção.
Qual a durabilidade esperada deste esmagador em uso profissional?
Concebido com uma construção robusta e resistente, este esmagador foi feito para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais. A sua durabilidade é superior a utensílios domésticos, assegurando um investimento a longo prazo para o seu negócio.
Este utensílio é adequado para quais tipos de preparações além de batatas?
Além de batatas, este esmagador é versátil para preparar purés de diversos vegetais cozidos como cenouras, abóboras, brócolos ou grão. É igualmente eficaz para esmagar frutas macias em compotas ou bases para sobremesas.
Como se garante a higiene e limpeza deste esmagador?
A superfície lisa e a construção do esmagador permitem uma limpeza fácil e rápida, seja manual ou em máquina de lavar louça profissional. Esta simplicidade minimiza os pontos de acumulação de resíduos, facilitando o cumprimento das normas de higiene alimentar.
Este tamanho de esmagador é ideal para um restaurante de pequena/média dimensão?

Sim, com o seu diâmetro de Ø118mm e comprimento de 455mm, este esmagador é perfeitamente dimensionado para a maioria dos restaurantes, snack-bares e cozinhas de catering de pequena a média dimensão. Oferece a capacidade necessária sem ocupar espaço excessivo de armazenamento.