

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

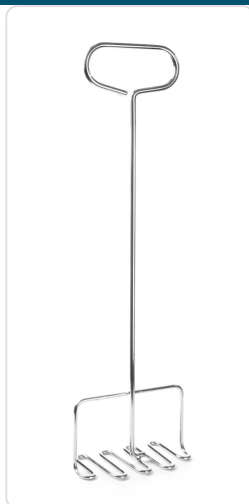


Esmagador de Batatas Profissional - 200x130x610mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693216	Modelo:	HE693216
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE693216

Descrição Resumida

Esmagador de batatas robusto e resistente para uso profissional. Ideal para purés, com dimensões de 200x130x610mm.

Descrição Completa

Um utensílio fundamental para a confecção de purés e outras preparações, este maça-batatas destaca-se pela sua construção robusta, garantindo durabilidade e eficiência na cozinha profissional. Concebido para suportar o ritmo de serviço contínuo, é essencial para uma *mise en place* eficaz.

Esmagador de batatas profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	200 x 130 x 610 mm
Peso Líquido	0,95 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de tasca ou proprietário de snack-bar que necessita de um utensílio fiável para preparar grandes quantidades de puré de batata ou legumes cozidos diariamente. É igualmente adequado para cantinas escolares ou restaurantes de cozinha tradicional, onde a consistência e a rapidez na preparação são cruciais durante o *rush* do almoço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua robustez superior garante uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo e às lavagens frequentes exigidas em qualquer cozinha profissional. A ergonomia do design facilita o manuseamento, permitindo que os operadores consigam triturar com menos esforço e maior eficácia.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter o esmagador de batatas?

A sua construção robusta permite uma limpeza simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para as normas HACCP.

Este esmagador é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, foi concebido para uso profissional intensivo. O seu design e robustez são ideais para preparar grandes quantidades de puré ou outros alimentos em cozinhas com elevado volume de produção, como cantinas e restaurantes de média dimensão.

Qual o material de fabrico deste esmagador?

Embora o material exato não esteja especificado, a sua descrição como "robusto e resistente" sugere um material metálico de alta qualidade, apto para o ambiente exigente da restauração profissional e para garantir durabilidade.

Pode ser utilizado para esmagar outros alimentos além de batatas?

Sim, este esmagador é versátil. Pode ser utilizado com eficácia para purés de outros legumes cozidos, como cenouras, abóbora ou couve-flor, expandindo as possibilidades de ementa.

É um utensílio pesado para manusear durante o serviço?

Com um peso líquido de apenas 0,95 kg, o esmagador é relativamente leve para as suas dimensões profissionais. Isso facilita o manuseamento prolongado, reduzindo a fadiga do operador em tarefas repetitivas.