

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



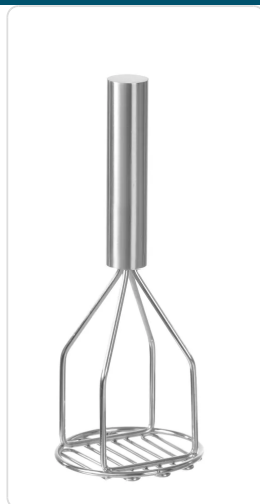
Hotelequip.pt

Esmagador de Batatas Profissional Aço Inoxidável 808mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693223	Modelo:	693223
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693223

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	693223

EAN	8711369693223
Material	Inox

Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional em aço inoxidável, robusto e resistente, ideal para produção intensiva. Dimensões de 808mm (comprimento) para máxima eficiência na cozinha.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao uso contínuo em ambientes de produção intensiva, este passador de batatas em aço inoxidável assegura a máxima higiene e durabilidade. Essencial para otimizar a mise en place e garantir purés consistentes, é uma ferramenta robusta para qualquer cozinha profissional.

Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	808 x 198 x 133 mm
Peso Líquido	1,21 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha que procura agilizar a preparação de purés em restaurantes de bairro ou cantinas, este utensílio é essencial na mise en place diária. Ideal também para snack-bares e pastelarias que servem refeições, garantindo rapidez e consistência na confecção de diversos preparados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável, principal vantagem deste passador de batatas profissional, garante uma durabilidade excecional contra a corrosão e o desgaste diário. A sua estrutura sólida e ergonómica permite esmagar grandes quantidades de batatas ou outros legumes com mínimo esforço, crucial durante o rush do serviço. Fácil de limpar e manter, assegura a conformidade com as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o esmagador de batatas em aço inoxidável?

Deve ser lavado após cada utilização com água morna e detergente neutro. O aço inoxidável permite a limpeza em máquina de lavar louça profissional, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção das condições higiénicas.

É adequado para a preparação de purés em restaurantes com alto volume de clientes?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico de 808mm de comprimento são concebidos para um uso contínuo e eficiente, tornando-o ideal para a produção de grandes quantidades de puré durante os picos de serviço.

Quais os benefícios do material em aço inoxidável para um utensílio de cozinha?

O aço inoxidável é essencial em cozinhas profissionais pela sua resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e superfície não porosa, que impede a proliferação de bactérias, cumprindo as normas HACCP.

Posso usar este esmagador para outros alimentos além de batatas?

Sim, a sua construção robusta é versátil para esmagar uma variedade de legumes cozidos, como cenouras, abóboras ou grão, tornando-o um utensílio multifuncional na sua cozinha profissional.

Qual o design deste esmagador para otimizar o trabalho do cozinheiro?

O esmagador possui um cabo longo de 808mm, que proporciona um excelente alcance e alavancagem, reduzindo o esforço físico e aumentando a eficiência na preparação de grandes quantidades de puré.