

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



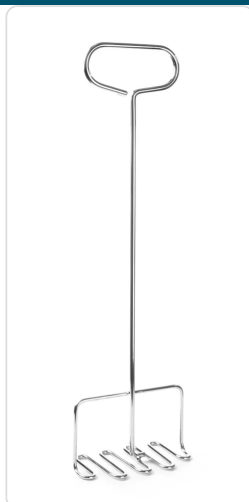
Hotelequip.pt

Esmagador de Batatas Profissional em Aço Inoxidável 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693100	Modelo:	693100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	693100

EAN	8711369693100
Material	Inox

Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional em aço inoxidável, robusto e resistente para uma preparação eficiente. Com 600mm de comprimento total, ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebido para a durabilidade e eficiência na preparação, este utensílio robusto de aço inoxidável assegura uma esmagagem homogênea para as suas criações culinárias. Essencial para a *mise en place* diária em cozinhas com volume de produção, oferece uma solução resistente para as exigências do serviço contínuo.

Esmagador de batatas — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	100 x 180 x 600 mm
Peso Líquido	0,61 kg
Peso Bruto	0,63 kg
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha que necessita de um utensílio robusto para a preparação diária de purés, molhos ou bases para ementas variadas. Ideal para snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e cantinas, onde a rapidez na *mise en place* e a durabilidade do equipamento são cruciais para um serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável confere a este esmagador uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, um fator crítico para a longevidade em ambientes de cozinha profissional. A sua robustez garante uma manipulação confortável e eficaz, mesmo em tarefas repetitivas, cumprindo as exigências de higiene e segurança alimentar necessárias para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste esmagador?

A limpeza deste esmagador é bastante simples devido ao seu material em aço inoxidável. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro ou higienizado em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a sua completa secagem após a lavagem.

Este esmagador é adequado para que tipo de volume de produção?

Devido ao seu design robusto e dimensões de 600mm, é ideal para operações de pequena a média escala. É perfeito para restaurantes de bairro, snack-bares ou cantinas onde a preparação diária de purés e outros ingredientes é constante, mas não em volumes industriais.

Qual o material de fabrico e quais as suas vantagens para um ambiente profissional?

Este esmagador é fabricado em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Estas características são cruciais em qualquer cozinha profissional para cumprir as normas de segurança alimentar e garantir a longevidade do utensílio.

É confortável de utilizar em períodos de trabalho prolongados?

O design robusto e o peso de 0,61 kg garantem uma pega firme e um manuseamento eficaz, reduzindo a fadiga durante a utilização repetitiva. A sua construção pensada para o uso intensivo contribui para o conforto do operador na área de preparação.

Além de batatas, pode ser usado para outros alimentos na cozinha profissional?

Sim, a versatilidade deste esmagador permite utilizá-lo com uma vasta gama de alimentos. É excelente para preparar purés de legumes como cenouras ou abóboras, para esmagar frutas para compotas e molhos, ou mesmo para misturar outros ingredientes semi-sólidos.