

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 Batata Profissional Ø95x230mm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	HE856147	Modelo:	HE856147
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856147

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856147
EAN	8711369856147
Cor	Preto
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Esmagador de batata profissional com pega confortável em polipropileno preto. Ideal para purés homogêneos em cozinhas de alta exigência. Diâmetro de 95 mm.

Descricao Completa

Este esmagador de batata profissional, com um diâmetro de 95 mm e altura de 230 mm, foi concebido para a preparação eficiente de purés e outros alimentos em cozinhas de alta exigência.

esmagador de batata profissional — Características Técnicas

Diâmetro	95 mm
Altura	230 mm
Material da Pega	Polipropileno
Cor	Preto
Peso Líquido	0,12 kg

Aplicações Profissionais

Este esmagador é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria que necessitam de preparar purés de batata ou outros vegetais cozidos de forma rápida e eficiente. A sua construção robusta garante durabilidade em ambientes de uso intensivo.

Esmagador de Batata — Principais Vantagens

- Pega ergonômica em polipropileno para um manuseamento confortável e seguro.
- Design robusto que assegura uma longa vida útil mesmo com uso frequente.
- Facilita a obtenção de purés homogêneos e sem grumos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na cozinha.
- Versátil, adequado para esmagar batatas, legumes cozidos e frutas macias.

Qual o material da pega deste esmagador?

A pega é fabricada em polipropileno, proporcionando um manuseamento confortável e seguro durante a utilização.

Este esmagador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto e os materiais de qualidade tornam-no ideal para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.

Pode ser utilizado para esmagar outros alimentos além de batatas?

Sim, este esmagador é versátil e pode ser usado para preparar purés de outros legumes cozidos, como cenouras ou abóbora, e até mesmo frutas macias.

Quais as dimensões exatas do esmagador?

O esmagador tem um diâmetro de 95 mm e uma altura total de 230 mm, sendo compacto e fácil de manusear.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a sua superfície lisa e o material da pega facilitam a limpeza manual, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.