



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

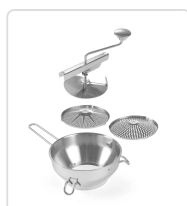
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Passe-vite Manual para Purés e Molhos - 400x215x175mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE515501	Modelo:	HE515501
Marca:	HENDI	EAN:	8711369515501

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE515501
EAN	8711369515501
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Passe-vite manual robusto para purés e molhos, com 400x215x175mm. Inclui 2 discos coadores (grosso e fino) para texturas perfeitas. Essencial em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este passe-vite manual é uma ferramenta essencial para a preparação eficiente de purés, sopas e molhos na cozinha profissional. Com dimensões de 400x215x175mm, processa ingredientes de forma rápida e homogênea, garantindo texturas perfeitas.

passe-vite profissional — passe-vite manual — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	400x215x175 mm
Peso Líquido	0,94 kg
Diâmetro do Produto	200 mm
Discos Coadores Incluídos	2 (grosso e fino)

Aplicações Profissionais

Este passe-vite é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro que preparam pratos tradicionais portugueses, como purés de legumes ou molhos caseiros. É igualmente útil em cantinas escolares e empresariais para a confeção de sopas e cremes, garantindo uma textura suave. Em pastelarias com confeção ou cafés com cozinha, pode ser utilizado para preparar recheios ou bases de molhos. Também é uma ferramenta prática para snack-bares e roulotes que procuram oferecer opções com ingredientes frescos e processados no local.

Passe-vite Manual — Principais Vantagens

A utilização deste passe-vite manual oferece controlo total sobre a textura dos alimentos, permitindo obter purés e molhos perfeitamente lisos ou com a consistência desejada. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de cozinha profissional, enquanto os dois discos coadores incluídos aumentam a versatilidade, adaptando-se a diferentes tipos de preparação. É uma solução prática e eficiente para processar grandes quantidades de ingredientes sem recurso a eletricidade.

Para que tipo de preparações é mais adequado este passe-vite?

É ideal para a confeção de purés de legumes, sopas cremosas, molhos de tomate e outras preparações que exijam uma textura homogénea e sem grumos.

Quais os tipos de discos coadores que vêm incluídos?

O passe-vite inclui dois discos coadores com diâmetro de 140 mm, um com malha grossa e outro com malha fina, para diferentes necessidades de peneiração.

Este passe-vite necessita de eletricidade para funcionar?

Não, este é um passe-vite manual, o que o torna uma ferramenta versátil e independente de fontes de energia, podendo ser utilizado em qualquer área da cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e a ausência de componentes elétricos facilitam a desmontagem e limpeza manual, garantindo a higiene necessária para uma cozinha profissional.

Qual a capacidade de processamento deste equipamento?

Embora não tenha uma capacidade em litros definida, as suas dimensões de 400x215x175mm e diâmetro de 200mm permitem processar quantidades consideráveis de ingredientes de forma eficiente para o uso diário em cozinhas profissionais.