

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

Prensa de Tortilha Manual em Ferro Fundido Ø260mm – Robusta e Estável

Informacoes do Produto

SKU:	HE611067	Modelo:	611067
Marca:	HENDI	EAN:	8711369611067

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	611067
EAN	8711369611067
Diâmetro	21–30 cm
Material	Ferro

Descricao Resumida

Crie tortilhas perfeitas até Ø260mm com esta prensa manual em ferro fundido, oferecendo estabilidade e pressão uniforme. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Garanta a confecção de tortilhas perfeitamente redondas e uniformes com este robusto formador manual de massas. Concebida para otimizar a sua *mise en place*, permite uma produção eficiente de bases frescas, essencial para qualquer cozinha profissional com serviço contínuo e exigente.

Prensa de Tortilha — Características Técnicas

Tipo de Produto	Prensa de Tortilha Manual
Material	Ferro Fundido com revestimento em pó epóxi
Diâmetro Máximo da Tortilha	Ø 260 mm
Diâmetro da Prensa	Ø 265 mm
Dimensões (LxPxA)	355 x 272 x 185 mm
Pés	Borracha para estabilidade
Peso Líquido	7,162 kg
Peso Bruto	7,667 kg

Aplicações Profissionais

Este formador de tortilhas é ideal para estabelecimentos que valorizam a frescura e autenticidade, como restaurantes mexicanos, taquerias ou snack-bares com oferta de wraps e burritos caseiros. Perfeito também para food trucks que procuram rapidez na confeção de bases para os seus pratos, garantindo sempre a mesma qualidade e consistência na ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua construção robusta em ferro fundido, esta prensa assegura uma durabilidade excecional e um peso que, combinado com a alavancagem otimizada, permite aplicar pressão uniforme sem esforço, resultando em tortilhas consistentes até 260 mm de diâmetro. Os pés de borracha adicionam estabilidade crucial, prevenindo deslizamentos durante o uso intensivo no balcão de preparação.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a prensa de tortilha em ferro fundido??

Devido ao material e revestimento, a prensa não deve ser lavada na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza manual com um pano húmido e detergente suave, secando de imediato para evitar a corrosão e manter a integridade do revestimento epóxi.

Qual a durabilidade esperada de uma prensa de tortilha em ferro fundido??

Com os devidos cuidados de limpeza e manutenção, uma prensa de ferro fundido como esta é extremamente durável e pode durar décadas em ambiente profissional. O seu design robusto minimiza o desgaste mesmo com uso intensivo.

Esta prensa é adequada para outros tipos de massa além das tortilhas??

Sim, pode ser utilizada para prensar outras massas planas, como bases para pequenos wraps, chapati ou até mesmo alguns tipos de pão naan mais finos, desde que o diâmetro máximo de 260 mm seja respeitado.

Qual a vantagem de uma prensa manual face a uma elétrica??

Uma prensa manual oferece maior controlo sobre a espessura da massa e é mais económica. É ideal para produções médias a pequenas ou para estabelecimentos que pretendem um processo de confeção mais artesanal, sem necessidade de ligação elétrica.

Como otimizar a produção de tortilhas com esta prensa para um restaurante movimentado??

Para maximizar o rendimento durante picos de serviço, prepare a massa antecipadamente e porcione em bolas uniformes. Com a prática, a prensagem torna-se rápida e eficiente, permitindo manter um stock de tortilhas frescas para o "rush" do almoço ou jantar.