

# 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



## Esmagador de Batatas Profissional Aço Inoxidável 270x100x130mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE515181 | Modelo: | 515181        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369515181 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | 515181        |
| EAN      | 8711369515181 |
| Material | Inox          |

## Descricao Resumida

Esmagador de batatas em aço inoxidável 18/0, ideal para purés macios e sem grumos. Com peneira removível para limpeza fácil e compatível com máquina de lavar loiça.

## Descricao Completa

Este esmagador de batatas profissional, fabricado em aço inoxidável, foi concebido para produzir purés macios e sem grumos de forma eficiente em ambientes de cozinha exigentes. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente para uso diário.

### Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| Material          | Aço inoxidável 18/0                  |
| Dimensões (CxLxA) | 270 x 100 x 130 mm                   |
| Peso Líquido      | 0,37 kg                              |
| Peneira           | Removível para limpeza               |
| Lavagem           | Adequado para máquina de lavar loiça |

### Aplicações Profissionais

Este esmagador de batatas é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, garantindo a preparação de purés de alta qualidade. É ideal para:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e cantinas que servem puré de batata fresco como acompanhamento.
- Cozinhas de hotelaria e serviços de catering para produção em volume e consistência.

- Snack-bares, hamburgarias e roulotes que preparam acompanhamentos caseiros.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que necessitam de texturas suaves e homogêneas.
- Pizzarias e churrasqueiras que oferecem puré como opção na ementa.

## Esmagador de Batatas — Principais Vantagens

- Produção de puré de batata macio e homogêneo, sem grumos, essencial para a qualidade do prato final.
- Limpeza simplificada graças à peneira removível e à compatibilidade com máquinas de lavar loiça, otimizando a higiene.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 que garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- Design ergonômico que facilita a pressão, reduzindo o esforço do operador durante a utilização contínua.
- Versatilidade para esmagar outros vegetais cozidos, como cenouras ou abóboras, expandindo as opções da ementa.

### Qual o material de fabrico deste esmagador?

Este esmagador é fabricado em aço inoxidável 18/0, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### É fácil de limpar?

Sim, a peneira é removível para facilitar a limpeza manual e o esmagador é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça, otimizando a higiene e poupando tempo na sua cozinha.

### Pode ser utilizado para outros vegetais além de batatas?

Sim, este esmagador é versátil e pode ser utilizado para purés de outros vegetais cozidos, como cenouras, abóboras ou batata doce, dependendo da consistência desejada para a sua ementa.

### Qual a durabilidade esperada deste produto?

A construção robusta em aço inoxidável 18/0 confere-lhe uma elevada durabilidade, suportando o uso intensivo diário em cozinhas profissionais com manutenção adequada, garantindo um investimento a longo prazo.

**Este esmagador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, foi concebido especificamente para o uso contínuo em cozinhas profissionais, desde restaurantes a cantinas, graças à sua construção resistente e design ergonómico que minimiza o esforço do operador.