

# 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 Tortilhas em Ferro Fundido 200mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE611050 | Modelo: | 611050        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369611050 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | HENDI         |
| Modelo | 611050        |
| EAN    | 8711369611050 |

|          |           |
|----------|-----------|
| Material | Ferro     |
| Diâmetro | Até 20 cm |

## Descricao Resumida

Prensa robusta em ferro fundido para tortilhas até 200 mm de diâmetro. Ideal para cozinhas profissionais que procuram uniformidade e eficiência na preparação de bases.

## Descricao Completa

Concebida em ferro fundido, esta prensa de tortilhas permite a criação de bases uniformes com até 200 mm de diâmetro. Essencial para a preparação eficiente em cozinhas profissionais.

### Prensa de Tortilhas — Prensa de Tortilha Ferro Fundido — Prensa de Tortilha — Características Técnicas

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Material                    | Ferro fundido                        |
| Acabamento                  | Revestimento em pó epóxi             |
| Diâmetro Máximo da Tortilha | 200 mm                               |
| Dimensões (CxLxA)           | 255 x 204 x 118 mm                   |
| Peso Líquido                | 3,16 kg                              |
| Lavagem                     | Não apta para máquina de lavar loiça |

### Aplicações Profissionais

Esta prensa é ideal para restaurantes mexicanos, food trucks, snack-bares e tascas que servem pratos internacionais, bem como cantinas e serviços de catering que necessitam de produzir tortilhas frescas e uniformes para tacos, burritos, quesadillas ou wraps. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de cozinha de alta exigência.

### Prensa de Tortilhas — Principais Vantagens

- **Uniformidade Perfeita:** Permite prensar tortilhas de forma consistente e uniforme, garantindo a qualidade do produto final.
- **Durabilidade Excepcional:** Fabricada em ferro fundido, oferece uma resistência superior e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- **Facilidade de Utilização:** O design com alavancagem e o peso da prensa facilitam o processo de prensagem, exigindo menos esforço do operador.
- **Higiene e Manutenção:** O revestimento em pó epóxi facilita a limpeza manual, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene.
- **Versatilidade:** Adequada para a produção de diversas bases, desde tortilhas de milho a trigo, com um diâmetro até 200 mm.