

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-Purés Industrial P-132 para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010052	Modelo:	1010052
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1010052

Descricao Resumida

Prensa-purés industrial para cozinhas profissionais. Compatível com descascadoras e batedeiras misturadoras para purés perfeitos e eficientes.

Descricao Completa

Prensa-Purés Industrial P-132 — Principais Vantagens

O prensa-purés profissional P-132, também conhecido como esmagador de batatas, foi concebido para otimizar a produção nas cozinhas industriais mais exigentes. Garante a obtenção de purés com a textura ideal, de forma rápida e eficiente, sendo um aliado indispensável para chefs que procuram consistência e qualidade superior nos seus pratos.

A sua robustez e design funcional permitem uma integração perfeita com outros equipamentos de preparação dinâmica, maximizando a produtividade. Com esta ferramenta, a preparação de grandes quantidades de puré torna-se uma tarefa simples e menos morosa, libertando a sua equipa para outras operações cruciais na cozinha.

Construído com materiais de alta durabilidade, este equipamento assegura uma longa vida útil e minimiza a necessidade de manutenção, representando um investimento inteligente para qualquer estabelecimento Horeca. A precisão na prensagem mantém as propriedades organolépticas dos alimentos, resultando em purés com sabor autêntico e inigualável.

Aplicações

Este prensa-purés é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios industriais, catering e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar purés em grandes quantidades. Pode ser utilizado com batata e outros legumes cozidos, garantindo sempre um resultado homogénio e de alta qualidade. É uma solução versátil para otimizar a preparação em cozinhas com elevada produção diária.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12); Batedeiras misturadoras com opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C)

Característica	Detalhe
Modelo	P-132
Tipo de Produto	Acessório para preparação de puré