

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Esmagador de Alhos Profissional Inox 105x50mm Ergonómico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE856260	<b>Modelo:</b>	HE856260
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369856260

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE856260
<b>EAN</b>	8711369856260

## Descricao Resumida

Esmagador de alhos profissional em aço inoxidável 105x50x70mm. Design ergonómico para esmagar múltiplos dentes de alho ou gengibre rapidamente. Essencial para cozinhas.

## Descricao Completa

O esmagador de alhos em aço inoxidável 105x50mm é um utensílio indispensável para otimizar a mise en place em qualquer cozinha profissional. Concebido para rapidez e ergonomia, permite esmagar múltiplos dentes de alho ou gengibre sem esforço, essencial para um serviço contínuo e eficiente.

### esmagador de alhos profissional — esmagador de alhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	105 x 50 x 70 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,12 kg
<b>Diâmetro dos Orifícios</b>	ø3 mm

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para o cozinheiro ou chef que procura eficiência na preparação diária de ingredientes, seja num snack-bar movimentado, num restaurante de cozinha tradicional portuguesa ou numa cantina com grande volume. A capacidade de processar vários dentes de alho ou pedaços de gengibre simultaneamente é crucial para agilizar a confeção de temperos e bases aromáticas,

garantindo um sabor consistente em cada prato.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste esmagador de alhos destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene alimentar. O design em arco e a forma aberta facilitam não só a utilização, permitindo esmagar rapidamente com uma só mão, mas também a limpeza completa, prevenindo a acumulação de resíduos e otimizando a rotação na cozinha. A versatilidade para esmagar outros ingredientes como gengibre adiciona valor, tornando-o um investimento prático e multifuncional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar e manter este esmagador de alhos??**

*Devido à sua construção em aço inoxidável e design de forma aberta, este esmagador é excepcionalmente fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água quente e detergente ou colocado na máquina de lavar loiça profissional, garantindo sempre a remoção completa de resíduos dos orifícios.*

### **Este utensílio é adequado para restaurantes com alta procura de alho picado??**

*Sim, a sua forma curva e a capacidade de esmagar vários dentes de alho de uma só vez permitem uma preparação rápida e eficiente. É ideal para cozinhas que necessitam de processar alho ou gengibre em volumes médios a altos durante o rush do serviço, sem comprometer a qualidade do resultado.*

### **Posso utilizar este esmagador para outros ingredientes além de alho e gengibre??**

*Embora otimizado para alho e gengibre, o diâmetro dos seus orifícios ( $\varnothing 3\text{mm}$ ) e a robustez do aço inoxidável permitem esmagar outros ingredientes de textura similar, como pimenta em grão ou azeitonas descaroçadas, para obter pastas ou temperos finos.*

### **Qual a durabilidade esperada de um esmagador de alhos em aço inoxidável??**

*Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este esmagador é construído para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. Com os cuidados de limpeza adequados, a sua durabilidade é superior, mantendo a performance e o aspeto original por muitos anos.*

### **Como o design ergonómico beneficia o utilizador na cozinha profissional??**

*A sua forma em arco e dimensões compactas permitem uma pega confortável e um manuseamento com uma só mão, reduzindo a fadiga durante a preparação de grandes quantidades. Isto traduz-se em maior rapidez e menos esforço para o cozinheiro, melhorando a eficiência na área de preparação.*