

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Esmagador de Alho Profissional Preto 180mm | Fácil Limpeza

### Informacoes do Produto

SKU:	HE856123	Modelo:	HE856123
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856123

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856123
EAN	8711369856123

### Descricao Resumida

Esmagador de alho profissional preto (180x25x75mm) com grelhas amovíveis para limpeza fácil. Essencial para uma *mise en place* rápida e higiénica em cozinhas.

## Descricao Completa

Para uma *mise en place* eficiente e higiénica em qualquer cozinha profissional, este triturador de alho preto, com 180mm, garante a máxima simplicidade e rapidez na preparação. Concebido para o ritmo acelerado, integra-se perfeitamente no dia a dia, facilitando a confeção de pratos com sabor autêntico.

### esmagador de alho — Características Técnicas

<b>Cor</b>	Preto
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	180 x 25 x 75mm
<b>Peso Líquido</b>	0,163kg
<b>Funcionalidade</b>	Duas grelhas amovíveis

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional que procuram agilizar a preparação de refogados e temperos, este utensílio é também perfeito para snack-bares e pastelarias com confeção que necessitam de um auxiliar robusto na *mise en place* diária. Garante um sabor consistente em molhos e marinadas, sem esforço excessivo.

### Esmagador de Alho — Principais Vantagens

A sua construção robusta, aliada à facilidade de limpeza proporcionada pelas duas grelhas amovíveis, destaca-o como uma solução prática e higiénica. Minimiza o tempo de manutenção e maximiza a eficiência na cozinha, assegurando que o utensílio está sempre pronto para o próximo serviço, contribuindo para a organização do espaço de trabalho.

### Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade do esmagador de alho??

*A limpeza é simplificada graças às suas duas grelhas amovíveis, que permitem remover facilmente os resíduos de alho. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada uso, garantindo a sua longevidade e higiene.*

### **Qual a vantagem das grelhas amovíveis neste esmagador de alho??**

*As duas grelhas amovíveis são cruciais para uma limpeza profunda e eficiente, evitando o acúmulo de resíduos que podem comprometer a higiene. Esta característica prolonga a vida útil do utensílio e assegura a consistência na qualidade da preparação.*

### **Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais??**

*Com dimensões compactas de 180x25x75mm e um peso de 0,163kg, é ideal para tarefas diárias de média intensidade em restaurantes, snack-bars ou pastelarias. A sua robustez, apesar do tamanho, permite um desempenho fiável em ambientes profissionais.*

### **Que tipo de material é utilizado na sua construção??**

*Embora o material específico não seja detalhado nos dados fornecidos, o seu peso e as características para uso profissional sugerem uma construção metálica resistente e um acabamento em preto durável, ideal para o ambiente de uma cozinha.*

### **Pode ser utilizado para outros temperos além de alho??**

*Sim, a sua funcionalidade de esmagar permite processar outros ingredientes moles de pequenas dimensões, como gengibre fresco ou azeitonas descaroçadas. É um utensílio versátil que se adapta a diversas necessidades de preparação culinária no dia a dia.*