

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



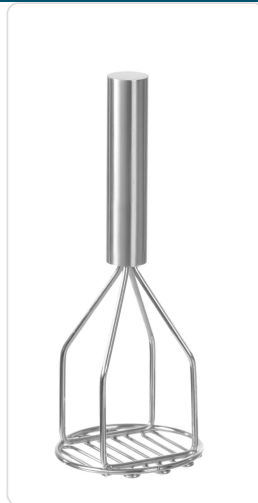
Hotelequip.pt

Esmagador de Batatas Profissional ø118x310mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693254	Modelo:	HE693254
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE693254
EAN	8711369693254

Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional robusto, ideal para cozinhas de restauração. Com diâmetro de 118mm e altura de 310mm, garante durabilidade e resistência.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da cozinha profissional, este utensílio robusto de $\varnothing 118 \times 310$ mm é a solução ideal para otimizar a preparação de purés cremosos e consistentes. A sua construção garante resistência ao uso contínuo, fundamental durante o rush do serviço ou na produção diária em qualquer restaurante.

Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (ØxA)	$\varnothing 118 \times 310$ mm
Peso Líquido	0,48 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha tradicional que prioriza a textura perfeita em purés de batata, ou para o cozinheiro de cantinas e restaurantes de bairro que necessita de um utensílio eficiente para grandes volumes de preparação. Este esmagador é igualmente adequado para snack-bares e pastelarias que confeccionam as suas próprias guarnições e recheios, garantindo homogeneidade e consistência no resultado final.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste esmagador reside na sua robustez e durabilidade. Ao contrário de alternativas mais frágeis, o seu design foi concebido para suportar a intensidade do uso diário em cozinhas profissionais, minimizando a necessidade de substituição frequente e assegurando um desempenho fiável para a confeção de purés consistentes e livres de grumos.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste esmagador?

?

Este esmagador é concebido para ser robusto e resistente, o que se traduz numa longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais, superando a durabilidade de utensílios domésticos.

É adequado para esmagar outros vegetais além de batatas?

Sim, o design robusto e a placa de esmagamento de $\varnothing 118\text{mm}$ tornam-no eficaz para preparar purés de outros vegetais cozidos, como cenouras, abóboras ou grão, mantendo a consistência desejada.

Como devo limpar e manter este esmagador?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro e água quente ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar completamente após a lavagem para preservar o material.

Qual o tamanho ideal para a minha cozinha?

Com dimensões compactas de $\varnothing 118\text{mm}$ de diâmetro e 310mm de altura, este esmagador é versátil e adequado para cozinhas de qualquer dimensão, desde pequenas snack-bars até restaurantes com maior volume de produção que valorizam a eficiência do espaço.

Este utensílio cumpre as normas de segurança alimentar?

Embora seja um utensílio manual simples, a sua construção robusta e facilidade de limpeza contribuem para a conformidade com as boas práticas de higiene em cozinhas profissionais, minimizando riscos de contaminação.