

# 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



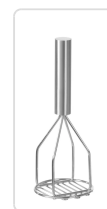
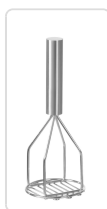
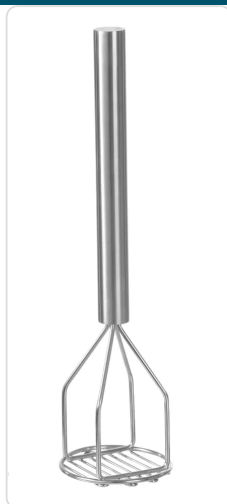
Hotelequip.pt

## Esmagador de Batatas Profissional Ø118mm x 455mm para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE693261	<b>Modelo:</b>	HE693261
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369693261

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE693261
<b>EAN</b>	8711369693261

## Descricao Resumida

Esmagador de batatas profissional robusto de Ø118mm x 455mm, ideal para purés homogêneos em cozinhas. Garante eficiência e durabilidade no uso intensivo.

## Descricao Completa

Essencial para purés homogêneos, este esmagador de batatas profissional (Ø118mm) oferece eficiência e robustez. Com 455mm de comprimento, garante manuseamento confortável e durabilidade para uso intensivo em cozinhas.

### Esmagador de Batatas Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Diâmetro da cabeça</b>	118 mm
<b>Altura total</b>	455 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,65 kg
<b>Construção</b>	Robusta e Resistente

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de ementa diária ou o proprietário de snack-bar com grande volume de produção, este esmagador de batatas é indispensável para preparar puré de batata, legumes cozidos ou outros acompanhamentos com consistência perfeita. É também adequado para cantinas escolares e empresariais, onde a eficiência na preparação de grandes quantidades é crucial.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta deste utensílio assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes, minimizando a necessidade de substituição. O seu design simples facilita a limpeza, cumprindo as exigências de higiene e normas HACCP para preparação de alimentos.

## Perguntas Frequentes

### Como este esmagador otimiza a eficiência na cozinha?

O design robusto e o cabo longo de 455mm deste esmagador permitem uma alavancagem eficaz, reduzindo o esforço físico e o tempo necessário para obter purés homogêneos. Isto acelera o processo de preparação, especialmente em volumes maiores de produção.

### Qual a durabilidade esperada deste esmagador em uso profissional?

Concebido com uma construção robusta e resistente, este esmagador foi feito para suportar o uso diário intenso em cozinhas profissionais. A sua durabilidade é superior a utensílios domésticos, assegurando um investimento a longo prazo para o seu negócio.

### Este utensílio é adequado para quais tipos de preparações além de batatas?

Além de batatas, este esmagador é versátil para preparar purés de diversos vegetais cozidos como cenouras, abóboras, brócolos ou grão. É igualmente eficaz para esmagar frutas macias em compotas ou bases para sobremesas.

### Como se garante a higiene e limpeza deste esmagador?

A superfície lisa e a construção do esmagador permitem uma limpeza fácil e rápida, seja manual ou em máquina de lavar louça profissional. Esta simplicidade minimiza os pontos de acumulação de resíduos, facilitando o cumprimento das normas de higiene alimentar.

### Este tamanho de esmagador é ideal para um restaurante de pequena/média dimensão?

Sim, com o seu diâmetro de Ø118mm e comprimento de 455mm, este esmagador é perfeitamente dimensionado para a maioria dos restaurantes, snack-bares e cozinhas de catering de pequena a média dimensão. Oferece a capacidade necessária sem ocupar espaço

excessivo de armazenamento.