

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

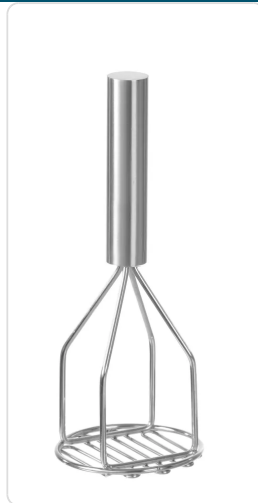


Esmagador de Batatas Profissional 770mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE693209	Modelo:	HE693209
Marca:	HENDI	EAN:	8711369693209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE693209

EAN

8711369693209

Descrição Resumida

Esmagador de batatas profissional robusto e resistente, ideal para purés perfeitos. Com 770mm de comprimento, otimiza a preparação em qualquer cozinha profissional.

Descrição Completa

Este esmagador de batatas profissional, com 770mm, foi concebido para a exigência da cozinha, garantindo purés de textura perfeita. A sua construção robusta e resistente otimiza a mise en place diária, suportando o uso contínuo com fiabilidade.

Esmagador de batatas profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	180 x 85 x 770 mm
Peso Líquido	0,68 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar que necessita de preparar purés de batata rapidamente durante o rush, ou para o cozinheiro de cantina escolar que gere grandes volumes de puré de legumes para as refeições diárias. Ideal também para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa na confeção de acompanhamentos como puré de grão ou esmagada de batata doce, exigindo um utensílio durável e eficaz na preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção sólida deste esmagador de batatas garante uma durabilidade superior, resistindo ao desgaste da utilização intensiva em ambientes profissionais. Permite uma preparação de purés mais eficiente e com menor esforço, assegurando uma textura homogénea e consistente, crucial para a qualidade final das ementas.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade deste esmagador de batatas em uso intensivo?

Recomenda-se a lavagem imediata após cada uso, preferencialmente à mão com detergente neutro, para evitar o acumular de resíduos. A sua construção robusta facilita a limpeza e minimiza a corrosão.

Este esmagador é adequado para cozinhas com volume de produção elevado?

Sim, a sua robustez e dimensões de 770mm tornam-no eficiente para gerir volumes consideráveis de preparação de purés em restaurantes, cantinas e snack-bares, contribuindo para a rapidez na confeção.

Além de batatas, que outros alimentos posso esmagar com este utensílio?

Este utensílio é versátil e pode ser usado para esmagar outros vegetais cozidos como cenouras, abóboras, brócolos, ou até mesmo para preparar compotas de fruta, garantindo uma textura suave e homogénea.

Qual a vantagem de um esmagador com 770mm de comprimento?

O comprimento estendido de 770mm oferece um maior alcance, ideal para trabalhar com panelas e recipientes mais profundos, reduzindo o esforço e melhorando a ergonomia durante a preparação em grandes volumes.

Este esmagador é fácil de armazenar numa cozinha profissional?

Sim, apesar do seu comprimento, o design estreito (180x85mm) permite um armazenamento vertical eficiente em suportes de parede ou gavetas longas, otimizando o espaço na cozinha.