

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Prensa de Tortilha Manual em Ferro Fundido Ø260mm – Robusta e Estável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE611067	<b>Modelo:</b>	611067
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369611067

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	611067
<b>EAN</b>	8711369611067

## Descricao Resumida

Crie tortilhas perfeitas até Ø260mm com esta prensa manual em ferro fundido, oferecendo estabilidade e pressão uniforme. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Garanta a confecção de tortilhas perfeitamente redondas e uniformes com este robusto formador manual de massas. Concebida para otimizar a sua *mise en place*, permite uma produção eficiente de bases frescas, essencial para qualquer cozinha profissional com serviço contínuo e exigente.

### Prensa de Tortilha — Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Prensa de Tortilha Manual
<b>Material</b>	Ferro Fundido com revestimento em pó epóxi
<b>Diâmetro Máximo da Tortilha</b>	Ø 260 mm
<b>Diâmetro da Prensa</b>	Ø 265 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	355 x 272 x 185 mm
<b>Pés</b>	Borracha para estabilidade
<b>Peso Líquido</b>	7,162 kg
<b>Peso Bruto</b>	7,667 kg
<b>Lavagem na Máquina de Louça</b>	Não

### Aplicações Profissionais

Este formador de tortilhas é ideal para estabelecimentos que valorizam a frescura e autenticidade, como restaurantes mexicanos, taquerias ou snack-bares com oferta de wraps e burritos caseiros. Perfeito também para food trucks que procuram rapidez na confeção de bases para os seus pratos, garantindo sempre a mesma qualidade e consistência na ementa.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Diferenciando-se pela sua construção robusta em ferro fundido, esta prensa assegura uma durabilidade excepcional e um peso que, combinado com a alavancagem otimizada, permite aplicar pressão uniforme sem esforço, resultando em tortilhas consistentes até 260 mm de diâmetro. Os pés de borracha adicionam estabilidade crucial, prevenindo deslizamentos durante o uso intensivo no balcão de preparação.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo limpar e manter a prensa de tortilha em ferro fundido??**

*Devido ao material e revestimento, a prensa não deve ser lavada na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza manual com um pano húmido e detergente suave, secando de imediato para evitar a corrosão e manter a integridade do revestimento epóxi.*

### **Qual a durabilidade esperada de uma prensa de tortilha em ferro fundido??**

*Com os devidos cuidados de limpeza e manutenção, uma prensa de ferro fundido como esta é extremamente durável e pode durar décadas em ambiente profissional. O seu design robusto minimiza o desgaste mesmo com uso intensivo.*

### **Esta prensa é adequada para outros tipos de massa além das tortilhas??**

*Sim, pode ser utilizada para prensar outras massas planas, como bases para pequenos wraps, chapati ou até mesmo alguns tipos de pão naan mais finos, desde que o diâmetro máximo de 260 mm seja respeitado.*

### **Qual a vantagem de uma prensa manual face a uma elétrica??**

*Uma prensa manual oferece maior controlo sobre a espessura da massa e é mais económica. É ideal para produções médias a pequenas ou para estabelecimentos que pretendem um processo de confeção mais artesanal, sem necessidade de ligação elétrica.*

### **Como otimizar a produção de tortilhas com esta prensa para um restaurante movimentado??**

*Para maximizar o rendimento durante picos de serviço, prepare a massa antecipadamente e porcione em bolas uniformes. Com a prática, a prensagem torna-se rápida e eficiente, permitindo manter um stock de tortilhas frescas para o "rush" do almoço ou jantar.*