

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

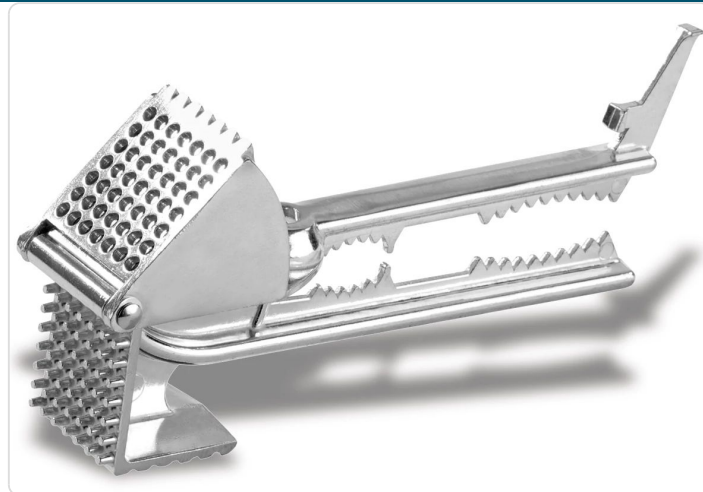


Prensa de Alho em Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP938000	Modelo:	P938000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661938006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P938000
EAN	8421661938006

Descricao Resumida

Picador de alho profissional em aço inoxidável, robusto e ergonómico. Garante um esmagamento uniforme e é fácil de limpar, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Este picador de alho em aço inoxidável é uma ferramenta robusta e eficiente, concebida para simplificar a preparação de alho em cozinhas profissionais.

Picador de Alho — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	185 mm
Profundidade	90 mm
Altura	50 mm
Peso	0.2 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este picador de alho é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija a preparação rápida e eficiente de alho fresco. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bars, hamburgarias, pizzarias, marisqueiras, e cantinas escolares ou empresariais. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário e intensivo em hotéis e serviços de catering.

Picador de Alho — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design ergonómico que assegura um manuseamento confortável e eficiente.
- Placa de prensagem finamente texturizada para um esmagamento uniforme do alho.
- Fácil de limpar, otimizando a higiene na área de preparação.

Qual o material de fabrico deste picador de alho?

?

Este picador de alho é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

Este picador de alho é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico tornam-no ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas de restaurantes, hotéis e cantinas.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças ao seu material em aço inoxidável, o picador de alho é muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem de ter uma placa de prensagem texturizada?

A placa de prensagem texturizada garante um esmagamento mais fino e uniforme do alho, otimizando a libertação de sabor e aroma nas suas preparações culinárias.

Existe uma quantidade mínima para encomenda deste produto?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este picador de alho é de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.