

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

Prensa Alhos em Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB776400	Modelo:	776400
Marca:	IBILI	EAN:	8411922087765

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	776400
EAN	8411922087765

Descricao Resumida

Prensa de alhos robusta em aço inoxidável, essencial para a preparação rápida e higiénica de ingredientes em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

A prensa para alho em aço inoxidável garante a trituração rápida e eficiente de alhos, essencial para a preparação de bases de sabor em cozinhas profissionais. Ideal para chefs que procuram agilidade no *mise en place* e consistência no resultado final, este utensílio de cozinha facilita o trabalho em ambientes de produção intensiva.

prensa alho — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Ref. Fabricante	776400

Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha de um restaurante tradicional português que necessita de um processamento rápido de alho para molhos e refogados, ou para o proprietário de um snack-bar que prepara diariamente os seus temperos. Este utensílio é essencial para agilizar o *mise en place* em estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em cozinhas profissionais com uso intensivo. A sua conceção simples assegura uma fácil limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Este esmagador de alho é adequado para uso profissional contínuo?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe a robustez necessária para suportar o uso frequente em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem deste utensílio em aço inoxidável?

A sua principal vantagem reside na durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a higiene e a eficiência na preparação de ingredientes em cozinhas com alta exigência de serviço.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável e o design simples deste esmagador de alho permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene alimentar.

Este utensílio é certificado para uso alimentar?

O material utilizado, aço inoxidável, é amplamente reconhecido e seguro para contacto com alimentos, cumprindo os requisitos de higiene e segurança alimentar em vigor.

Para que tipo de estabelecimentos é mais recomendado?

É ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares, tascas, roulotes e qualquer cozinha profissional que necessite de processar alho de forma rápida e higiénica.