

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Formadora de Hambúrgueres Manual 100mm para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050128	Modelo:	5050128
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5050128
Tipo	Formadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Formadora de hambúrgueres manual e higiénica com 100mm de diâmetro. Ideal para produção profissional rápida em restaurantes e talhos.

Descricao Completa

Formadora de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Esta formadora de hambúrgueres manual, também conhecida como moldadora de carne, é uma solução essencial para estabelecimentos Horeca que procuram eficiência e higiene. O seu design prático e intuitivo foi concebido para agilizar o processo de preparação em cozinhas profissionais, garantindo uma produção consistente e de alta qualidade.

Construída em alumínio anodizado de grande durabilidade, esta máquina é robusta e resistente, ideal para o uso contínuo em ambientes exigentes. A modelagem precisa de hambúrgueres de 100 mm de diâmetro e 25 mm de altura assegura a padronização das porções, um fator crucial para a gestão de custos e a satisfação do cliente.

A incorporação de um dispensador de celofane protetor no processo não só garante a máxima higiene durante a manipulação da carne, como também facilita a separação e o armazenamento dos hambúrgueres, otimizando o fluxo de trabalho e prevenindo a contaminação cruzada. Além disso, a sua limpeza é notavelmente simples, sem cantos ou orifícios que dificultem a higienização.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hamburguerias, talhos, empresas de catering e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar hambúrgueres de forma rápida, higiénica e padronizada. É ideal para operações de médio a alto volume, onde a consistência do produto é fundamental para a qualidade e reputação do negócio. A sua utilização simplifica a tarefa de moldar carne, libertando tempo para outras prioridades na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do Hambúrguer	100 mm
Altura do Hambúrguer	25 mm
Dimensões Exteriores (Largura)	235 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (Profundidade)	230 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	275 mm
Peso Líquido	5.24 kg
Material de Construção	Alumínio anodizado; Aço inoxidável (dispositivo de pressão e extração)
Dispensa de Celofane	Incorporada