

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 rapido
ao produto



Amaciador de Carne Manual Profissional IM4

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.155	Modelo:	2086.155
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	270 x 330 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.155
Material	Inox

Descricao Resumida

Amaciador de carne manual profissional com rolos de 44 lâminas em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Concebido para um amaciamento de carne eficiente e sem esforço, este equipamento manual é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional. A sua robusta construção em alumínio e aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo. Permite preparar cortes de carne mais tenros e suculentos, otimizando a qualidade das suas criações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho é ideal para restaurantes, talhos, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer negócio do setor de hotelaria que procure otimizar a preparação de carne. A sua operação manual oferece controlo total sobre o processo de amaciamento, sendo perfeito para cozinhas que valorizam a precisão e a qualidade artesanal no tratamento dos alimentos. Melhora a textura da carne e reduz o tempo de cozedura, aumentando a eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amaciador	Manual
Material dos Rolos	Aço inoxidável (44 lâminas por rolo)
Material da Construção	Alumínio e aço inoxidável
Dimensões (CxLxA)	270x330x280 mm
Peso Líquido	9 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de carne é adequado este amaciador?

Este amaciador manual é versátil e pode ser utilizado em diversos tipos de carne, como bovina, suína ou de aves, sendo ideal para preparar bifes, costeletas ou outros cortes para grelhar e

cozinhar rapidamente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e alumínio facilita a limpeza e a higiene, atributos essenciais em ambientes de cozinha profissional para cumprir as normas sanitárias.

Quais os benefícios de usar um amaciador de carne em termos de cozedura?

O uso deste equipamento permite que a carne absorva melhor os temperos e marinar de forma mais eficaz, resultando em pratos mais saborosos e uma cozedura mais rápida e uniforme.

Este produto é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Absolutamente. A sua robustez e os materiais de alta qualidade tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário em cozinhas com elevado volume de trabalho.

As lâminas são substituíveis ou requerem manutenção especial?

A durabilidade das lâminas de aço inoxidável é elevada. Contudo, para qualquer dúvida específica sobre manutenção ou substituição, recomendamos consultar o manual do utilizador ou contactar o nosso suporte técnico.