

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 100 mm Alumínio/Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.160	Modelo:	UD2086.160
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	160 x 220 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2086.160
Marca	UDI
Tipo	Formadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Formadora de hambúrgueres manual em alumínio e aço inoxidável, 100 mm. Produção profissional e padronizada para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Formadora de Carne — Principais Vantagens

Esta prensa manual de hambúrguer é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial, desde restaurantes movimentados a cantinas de empresas e talhos. A sua construção robusta em alumínio anodizado e aço inoxidável, assegura uma durabilidade excecional e uma conformidade rigorosa com os mais elevados padrões de higiene alimentar. Esta solução prática é ideal para a confeção eficiente e standardizada de hambúrgueres frescos, garantindo a qualidade e consistência do produto final, sem exigir conexão elétrica.

Com um design ergonómico que facilita o manuseamento, permite moldar hambúrgueres com um diâmetro de 100 mm de forma rápida e uniforme. O mecanismo de abertura lateral automática da placa e o sistema de ejeção do hambúrguer, simplificam a remoção do produto, otimizando o fluxo de trabalho e minimizando o desperdício. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram elevar a sua produção de hambúrgueres com um equipamento fiável e de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Esta formadora de hambúrgueres é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes gourmet, hamburgerias, cadeias de restauração rápida, hotéis, refeitórios e talhos. A sua capacidade de produção consistente torna-a excelente para negócios que necessitam de preparar grandes volumes de hambúrgueres frescos diariamente, mantendo sempre a mesma forma e espessura. É igualmente útil em cozinhas com espaço limitado, devido ao seu formato compacto, e para eventos de catering onde a portabilidade é um fator crucial.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	160x220x300 mm
Diâmetro do hambúrguer	100 mm
Peso líquido	5 kg
Peso bruto	6 kg

Material	Alumínio anodizado e aço inoxidável
Funcionamento	Manual
Mecanismo	Abertura lateral automática da placa, ejeção de hambúrguer

Perguntas Frequentes

Qual o diâmetro máximo de hambúrgueres que esta máquina pode produzir?

Esta formadora manual de hambúrgueres permite a produção de hambúrgueres com um diâmetro de 100 mm, ideal para assegurar a padronização no seu estabelecimento.

Onde pode ser utilizada esta formadora de hambúrguer?

É perfeita para restaurantes, burgerias, hotéis, refeitórios, talhos e qualquer negócio que procure produzir hambúrgueres frescos e uniformes de forma eficiente e económica.

Quais os materiais de construção da máquina?

O equipamento é robustamente construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, garantindo durabilidade, facilidade de limpeza e os mais elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Quais são os requisitos de instalação para a prensa de hambúrguer?

Uma vez que se trata de uma prensa de hambúrguer manual, não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. Está pronta a utilizar de imediato após a desembalagem, o que a torna extremamente versátil.

Como devo proceder à limpeza e manutenção da prensa de hambúrguer manual?

Para a limpeza, as superfícies em alumínio anodizado e aço inoxidável devem ser limpas com um pano húmido e detergente suave para alimentos. Evite produtos abrasivos, assegurando que todas as peças estão secas antes de guardar para maximizar a sua vida útil.