

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formador de Hambúrgueres Manual, Ø 130 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.165	Modelo:	UD2086.165
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	160 x 220 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2086.165
FAQ	Q: Quais são as dimensões da máquina manual de hambúrguer e quanto espaço necessita? A: A máquina manual para hambúrgueres tem dimensões de 160x220x300 mm. É compacta, tornando-a ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado e para ser facilmente armazenada quando não estiver em utilização. Certifique-se de que dispõe de uma superfície de trabalho estável e plana para a sua operação., Q: Esta máquina manual de hambúrguer tem requisitos especiais de instalação? A: Não, esta máquina manual para hambúrgueres não requer qualquer instalação especial. Funciona de forma totalmente mecânica, sem necessidade de ligação a redes elétricas, gás ou água. Basta desembalar, colocar numa superfície adequada e está pronta a usar., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta prensa de hambúrgueres? A: A limpeza da prensa de hambúrgueres é simples e rápida. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com detergente neutro e água, utilizando um pano macio para secar. As peças em alumínio anodizado e aço inoxidável são fáceis de higienizar, garantindo a máxima segurança alimentar. Evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies., Q: Este equipamento inclui garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, esta máquina manual de hambúrgueres beneficia de garantia de fabricante, cobrindo defeitos de material e fabrico. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Temos uma rede de apoio para garantir a longevidade do seu equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina de hambúrgueres? A: Esta máquina é fornecida pronta a usar e não requer acessórios adicionais para o seu funcionamento básico. No entanto, para otimizar o processo de formação de hambúrgueres, pode ser compatível com diferentes tipos de papel separador. Consulte o nosso catálogo para encontrar consumíveis e acessórios que complementem a sua utilização.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Máquina de Hambúrguer Manual, Prensa de Hambúrguer, Formadora de Hambúrgueres Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12413
Alt Text Imagens	Maquina Hamburger Bt/13 Ce
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Hamburger Bt/13 Ce
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Formadoras de Hambúrgueres

Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS440.317.009,MS440.317.002,MS440.317.011
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre papel separador de hambúrgueres para facilitar a desmoldagem e evitar que a carne adira à placa, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene., Ajuste a pressão manual para controlar a espessura e a densidade do hambúrguer, permitindo criar diferentes perfis de cozedura e texturas para diversas receitas., Realize a limpeza do equipamento imediatamente após o uso, desmontando as peças de contacto com a carne, para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil dos componentes em alumínio anodizado e aço inoxidável., Para produções contínuas, prepare a carne moída em porções pré-pesadas. Isso assegura a uniformidade no peso final de cada hambúrguer e otimiza o tempo de prensagem.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante ou Hamburgueria
Descrição Curta Original	"Prensa manual de hambúrguer. Construído em alumínio anodizado e aço inoxidável. Abertura lateral automática da placa. Empurre o hambúrguer para facilitar a extração."
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 160x220x300 mm Hambúrguer diam 130 mm Peso líquido: 5 kg Peso bruto: 6 kg
Cross-sells (SKU Título)	HE237731,HRMF7504E,HRT02CONB
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Hamburgueres Artesanais: Em hamburguerias que valorizam a personalização e a qualidade dos seus hambúrgueres, este equipamento permite controlar a compactação da carne, essencial para criar diferentes texturas (mais fofo ou mais denso) e garantir que cada hambúrguer, com 130 mm de diâmetro, se mantém íntegro durante a confeção e o serviço., Cozinhas de Hotéis e Buffets: Para hotéis que servem pequenos-almoços, almoços ou jantares buffet, a capacidade de produzir rapidamente hambúrgueres uniformes é fundamental. A máquina assegura a consistência no diâmetro e peso, facilitando o controlo de custos de porção e a gestão de stocks, além de manter um padrão visual elevado para grandes volumes., Catering para Eventos e Festivais: Em operações de catering com elevada procura e necessidade de rapidez, a prensa manual acelera o processo de preparação em massa. A abertura lateral automática e o sistema de empurrar facilitam a desmoldagem, permitindo que a equipa mantenha um ritmo de produção elevado, garantindo hambúrgueres perfeitamente formados para centenas de comensais.

Uso Profissional - Introdução

A máquina manual para hambúrgueres, com um diâmetro de 130 mm, é uma ferramenta indispensável para otimizar a produção de hambúrgueres em cozinhas profissionais. Este equipamento robusto, construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, garante a padronização das porções e uma apresentação consistente, crucial para a eficiência operacional e a satisfação do cliente em qualquer estabelecimento de hotelaria ou restauração.

Diâmetro

Até 20 cm

Material

Alumínio

Descricao Resumida

Formador de hambúrgueres manual profissional, Ø 130 mm, em alumínio anodizado e aço inox para padronizar a produção em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais, esta prensa de hambúrgueres manual com um diâmetro de 130 mm é a ferramenta ideal para padronizar a produção em qualquer estabelecimento. Com um corpo robusto em alumínio anodizado e aço inoxidável, garante a durabilidade e a resistência necessárias para o uso intensivo em ambientes de restauração.

A sua funcionalidade de abertura lateral automática da placa, aliada a um sistema de empurrar para facilitar a extração, simplifica o processo de confecção. Esta característica aumenta a eficiência e otimiza o tempo de preparação, tornando-a uma solução perfeita para quem busca resultados profissionais consistentes com operação manual.

Formador de Hambúrgueres — Principais Vantagens

- **Uniformidade Perfeita:** Produz hambúrgueres de 130 mm de diâmetro com espessura homogênia, garantindo uma cozedura consistente e uma apresentação impecável em cada prato.
- **Durabilidade Superior:** Construída com alumínio anodizado e aço inoxidável de alta qualidade, a máquina oferece uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste diário, assegurando uma longa vida útil.
- **Eficiência Operacional:** O sistema de abertura lateral automática da placa e o mecanismo de empurrar facilitam a desmoldagem, acelerando o ritmo de produção e minimizando o esforço físico do operador.

- **Fácil Limpeza e Manutenção:** Os materiais de construção permitem uma higienização rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de segurança alimentar em cozinhas profissionais.
- **Otimização de Custos:** Sendo um equipamento manual, oferece uma solução mais económica em comparação com máquinas automáticas, sem comprometer a qualidade ou a consistência do produto final.

Aplicações Profissionais

Este modelador de hambúrgueres é excecionalmente versátil, tornando-se um ativo valioso para diversos tipos de estabelecimentos comerciais. É uma ferramenta indispensável em restaurantes, burgererias e cadeias de restauração rápida que necessitam de produzir hambúrgueres frescos e de elevada qualidade, em volumes que variam de médios a altos. Dada a sua precisão e robustez, este equipamento é igualmente adequado para talhos e pequenas unidades de produção alimentar que visam oferecer aos seus clientes produtos pré-formados.

A capacidade de controlar a compactação manualmente permite a personalização das texturas dos hambúrgueres, adaptando-se perfeitamente a receitas que exigem especificidades. Em serviços de catering para eventos, a rapidez na desmoldagem e a consistência no diâmetro dos hambúrgueres facilitam a gestão de grandes volumes, assegurando um serviço eficiente e de alta qualidade. Em hotéis, que frequentemente servem refeições em buffet ou à la carte, o formador garante que todos os hambúrgueres servidos mantêm um padrão estético e de peso consistente, contribuindo para a satisfação do cliente e para um controlo rigoroso dos custos de porção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	160 x 220 x 300 mm
Diâmetro do Hambúrguer	130 mm
Peso Líquido	5 kg
Peso Bruto	6 kg
Material	Alumínio anodizado e aço inoxidável
Funcionamento	Manual, com abertura lateral automática da placa e sistema de extração facilitado

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de um modelador de hambúrgueres manual em relação a um automático?
As máquinas manuais, como este modelador, oferecem um controlo mais apurado sobre a

espessura e a compactação do hambúrguer. São ideais para produções personalizadas e para estabelecimentos que valorizam a intervenção artesanal no processo de confecção, sendo também mais económicas e de manutenção simplificada.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, a combinação de alumínio anodizado e aço inoxidável torna a limpeza extremamente simples. Ambos os materiais são resistentes e fáceis de desinfetar, assegurando a higiene necessária em qualquer cozinha profissional. A desmontagem para limpeza é intuitiva e rápida, otimizando o tempo de inatividade.

Qual o diâmetro máximo de hambúrguer que esta máquina consegue produzir?

Este modelo permite a produção de hambúrgueres com um diâmetro de 130 mm. Este tamanho é padrão e muito versátil, adaptando-se à maioria das aplicações em restauração, permitindo criar desde hambúrgueres finos a mais espessos, ajustando apenas a pressão manual aplicada.

Esta máquina manual de hambúrguer tem requisitos especiais de instalação?

Não, este formador de hambúrgueres não requer qualquer instalação especial. Funciona de forma totalmente mecânica, sem necessidade de ligação a redes elétricas, gás ou água. Basta desembalar, colocar numa superfície adequada e estará pronta a usar de imediato.

Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com esta máquina?

Esta máquina é fornecida pronta a usar e não requer acessórios adicionais para o seu funcionamento básico. No entanto, para otimizar o processo de formação de hambúrgueres, pode ser compatível com diferentes tipos de papel separador. Consulte o nosso catálogo para encontrar consumíveis e acessórios que complementem a sua utilização e melhorem a eficiência.