

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



Prensa Manual de Hambúrguer Oval 180x80 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.170	Modelo:	UD2086.170
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	160 x 220 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2086.170
FAQ	Q: Quais as dimensões desta prensa para hambúrgueres? A: Esta prensa manual para hambúrgueres possui dimensões de 160x220x300 mm, o que a torna compacta e adequada para qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço de bancada. O hambúrguer resultante tem um diâmetro de 180 mm e 80 mm de espessura., Q: É necessário algum tipo de instalação especial para esta máquina? A: Não, esta prensa de hambúrguer é um equipamento manual que não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. Está pronta a usar assim que a desembala., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da prensa? A: A limpeza é bastante simples devido à sua construção em alumínio anodizado e aço inoxidável. Recomendamos a limpeza após cada utilização com um pano húmido e detergente suave, secando de imediato para preservar os materiais e garantir a higiene., Q: Qual a durabilidade e garantia deste equipamento? A: Este equipamento é construído com materiais de alta qualidade para garantir robustez e durabilidade em ambientes profissionais. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Prensa manual de hambúrguer, equipamento hamburgueria, máquina formatar hambúrguer
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12415
Alt Text Imagens	Maquina Hamburguers Bt Oval Máquina de hambúrgueres profissional BT Oval em aço inoxidável com alavanca lateral para uso industrial e comercial.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Hamburguers Bt Oval
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Formadoras de Hambúrgueres
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0704.19.001,MS0500.42.155,MS0500.42.192

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre papel vegetal ou filme alimentar entre a carne e a prensa para uma extração mais limpa e para evitar a aderência, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a higiene., Ajuste a quantidade de carne moída de forma consistente para garantir que todos os hambúrgueres têm o mesmo peso e espessura após a prensagem, otimizando o tempo de cozedura e a padronização do produto., Após cada utilização, desmonte as peças removíveis e proceda à limpeza imediata com detergente neutro e água quente, focando nas superfícies em contacto com os alimentos para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar., Considere a aquisição de múltiplos equipamentos para estações de trabalho dedicadas ou para picos de produção, permitindo que vários elementos da equipa trabalhem em simultâneo e aumentem a capacidade produtiva.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo/Sub-Chef em Hamburgueria Gourmet, Responsável de F&B em Hotéis e Resorts, Gerente de Operações de Catering e Eventos
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 180x80 mm Peso líquido: 5 kg Peso bruto: 6 kg
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000759,EX19000758,EX19000755

Uso Profissional - Casos de Uso

Hamburguerias de Conceito e 'Steak Houses': Nestas operações, a prensa é utilizada para criar hambúrgueres de autor, como os "smash burgers" ou "gourmet burgers" de carne maturada. A sua capacidade de formatar peças ovais de 180x80 mm permite a criação de hambúrgueres com um perfil distintivo, ideal para pães artesanais e para uma apresentação diferenciada, garantindo que cada hambúrguer tem o peso e a densidade exatos para uma cozedura uniforme e uma experiência gastronómica consistente.,
Catering para Eventos e Festivais Gastronómicos: Em eventos de larga escala, onde a rapidez de serviço e a qualidade são críticas, esta prensa manual agiliza significativamente o processo de pré-preparação. Permite a produção em lote de hambúrgueres com dimensões uniformes, facilitando o planeamento de stocks e minimizando o desperdício. A funcionalidade de abertura lateral automática da placa otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a equipa de catering mantenha uma alta produtividade mesmo durante os picos de afluência.,
Cozinhas de Hotéis e Resorts (Serviço de Quartos e Buffets): Em hotéis que oferecem um serviço de quartos premium ou buffets com estações de "show cooking", a prensa garante que os hambúrgueres servidos mantêm um padrão de excelência. A padronização do formato oval e da espessura de 80 mm permite uma cozedura precisa e consistente, assegurando que o cliente recebe sempre um produto de alta qualidade, independentemente do volume de pedidos. A durabilidade do equipamento suporta o uso contínuo exigido neste tipo de operação.

Uso Profissional - Introdução

A Prensa Manual de Hambúrguer Oval 180x80 mm é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de hambúrgueres gourmet e de grande formato. Este equipamento robusto, construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, assegura a padronização dimensional e de peso, crucial para manter a consistência do produto final e a eficiência operacional em ambientes de alta cadência, como hamburguerias de autor, restaurantes com serviço de brunch ou hotéis que oferecem opções personalizadas no menu.

Material

Alumínio

Descricao Resumida

Prensa manual robusta para hambúrgueres ovais (180x80 mm). Construída em alumínio anodizado e aço inoxidável, com abertura lateral automática para fácil extração. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Prensa manual de hambúrguer — Prensa de Hambúrguer — Principais Vantagens

Obtenha hambúrgueres perfeitamente formatados com esta moldadora manual robusta, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. A sua construção exemplar em alumínio anodizado e aço inoxidável garante durabilidade e elevada resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de alta exigência como restaurantes e hamburguerias de conceito e talhos.

A funcionalidade inovadora de abertura lateral automática da placa melhora o fluxo de trabalho, permitindo a produção rápida e eficiente de hambúrgueres. Simplifica a extração do produto final, reduzindo significativamente o esforço do operador e aumentando a produtividade durante os períodos de maior afluência de clientes no seu estabelecimento.

Com um design ergonómico e operação simplificada, este equipamento proporciona a consistência uniforme necessária para manter a qualidade superior dos seus hambúrgueres, um fator crucial para a satisfação do cliente na restauração moderna e no serviço de catering.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para restaurantes, hamburguerias, cadeias de fast-food e cozinhas industriais que procuram padronizar a produção de hambúrgueres para oferecer uma experiência gastronómica consistente. Igualmente adequado para hotéis, refeitórios e eventos de catering que exijam a preparação de grandes volumes com consistência e qualidade inquestionáveis.

Em hamburguerias de conceito e *steak houses*, esta moldadora garante que cada hambúrguer tem o peso e a densidade exatos para uma confeção uniforme e uma apresentação distintiva, ideal para pães artesanais. Em serviços de catering, a rapidez e a capacidade de produção em lote são otimizadas, mantendo a qualidade e minimizando o desperdício.

Cozinhas de hotéis e resorts beneficiam da padronização do formato oval e da espessura de 80 mm para uma confeção precisa e consistente, assegurando um produto de alta qualidade em serviço de quartos e buffets.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	160x220x300 mm
Diâmetro e Espessura do Hambúrguer	Ø 180 mm x 80 mm
Peso Líquido	5 kg
Peso Bruto	6 kg

Característica	Detalhe
Material de Construção	Alumínio anodizado e aço inoxidável
Funcionalidade Adicional	Abertura lateral automática da placa, empurrador de hambúrguer para extração facilitada

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta prensa para hambúrgueres?

R: Esta prensa manual para hambúrgueres possui dimensões de 160x220x300 mm, o que a torna compacta e adequada para qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço de bancada. O hambúrguer resultante tem um diâmetro de 180 mm e 80 mm de espessura, ideal para hambúrgueres de grandes dimensões e criações gourmet.

P: Esta prensa é adequada para uso diário em cozinhas profissionais?

R: Sim, a sua construção robusta em alumínio anodizado e aço inoxidável foi concebida especificamente para suportar o uso intenso e contínuo exigido em ambientes de restauração profissional, garantindo uma longa vida útil e desempenho fiável.

P: Qual o diâmetro e espessura máximos dos hambúrgueres que posso produzir?

R: Esta prensa permite formatar hambúrgueres com um diâmetro de 180 mm e uma espessura de até 80 mm, ideal para hambúrgueres de grandes dimensões que necessitam de um formato consistente e profissional.

P: É necessário algum tipo de instalação especial para esta máquina?

R: Não, este equipamento é totalmente manual e não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. Está pronto a usar assim que o desembala, proporcionando uma flexibilidade superior na sua organização de cozinha.

P: Como a limpeza e manutenção do equipamento são realizadas?

R: Graças aos materiais de alta qualidade e à sua abertura lateral automática, a limpeza é simplificada, podendo ser realizada de forma rápida e eficiente com produtos adequados para superfícies de contacto alimentar. Recomendamos a limpeza após cada utilização para preservar os materiais e garantir a higiene.