

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 Ø130 mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD4800.036	Modelo:	UD4800.036
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	5.2 kg	Dimensões:	330 x 250 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD4800.036
Marca	UDI
Diâmetro	Até 20 cm
Tipo	Formadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Máquina manual de hambúrgueres com Ø130mm, estrutura em alumínio anodizado e peças em aço inoxidável. Ideal para produção consistente e profissional.

Descricao Completa

Formadora de Hambúrgueres Manual — Formadora Manual de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Otimize a produção na sua cozinha profissional com esta máquina compacta, essencial para qualquer estabelecimento que procure eficiência e consistência na preparação de hambúrgueres. Este equipamento permite criar discos uniformes de 130 mm de diâmetro, garantindo a padronização e qualidade em cada porção. Reduza significativamente o tempo de confeção e melhore a rentabilidade dos seus pratos.

A construção robusta em alumínio anodizado e as superfícies que contactam com os alimentos em aço inoxidável garantem uma durabilidade excepcional. Além disso, cumprem rigorosas normas de higiene alimentar, facilitando a limpeza e manutenção, critérios cruciais para operações de alto volume em restauração.

Com um design intuitivo e funcional, esta ferramenta é extremamente simples de operar sem necessidade de formação especializada. Concede controlo total sobre a aparência e o peso dos hambúrgueres, desde a carne picada até ao serviço final, ideal para chefs que valorizam a precisão.

Aplicações Profissionais

Esta versátil máquina é indispensável para uma ampla gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria. É perfeitamente adequada para restaurantes gourmet, hamburguerias especializadas, refeitórios e hotéis, bem como para serviços de catering que exigem a produção de hambúrgueres frescos e de qualidade superior. A sua capacidade de uniformizar hambúrgueres torna-a ideal para cozinhas com elevado volume de produção, assegurando uma apresentação impecável e cozinhados consistentes para os seus clientes.

É também uma excelente escolha para talhos e charcutarias que desejam oferecer produtos pré-formatados com um toque artesanal, mas com a precisão e higiene de um equipamento profissional, otimizando o acondicionamento para venda ao público.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	330x250x300 mm
Diâmetro do Hambúrguer	130 mm
Peso Líquido	5,2 kg
Peso Bruto	6,7 kg
Estrutura	Alumínio anodizado
Material em contacto com carne	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Esta máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?

R: É ideal para restaurantes, hamburguerias, hotéis, refeitórios e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de produzir hambúrgueres de forma consistente e profissional.

P: Qual o diâmetro dos hambúrgueres que esta ferramenta produz?

R: Esta ferramenta foi concebida para criar hambúrgueres com um diâmetro uniforme de 130 mm, assegurando padronização em todas as porções servidas.

P: Quais os materiais de construção desta máquina que garantem a higiene e durabilidade?

R: A estrutura deste equipamento é feita em alumínio anodizado, e todas as peças que contactam com a carne são fabricadas em aço inoxidável, garantindo assim elevado nível de higiene e durabilidade.

P: Quais são os requisitos de instalação para esta formadora de hambúrgueres manual?

R: Por ser um equipamento manual, não requer instalações elétricas, a gás ou de água. Apenas necessita de uma superfície estável e nivelada para ser utilizada com segurança e eficácia no seu espaço de trabalho.

P: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta máquina?

R: A limpeza deve ser efetuada após cada utilização. As peças de aço inoxidável que contactam com a carne devem ser desmontadas e lavadas com água morna e detergente neutro. A estrutura de alumínio anodizado pode ser limpa com um pano húmido, certificando-se de que todas as peças ficam secas antes da remontagem para garantir a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.