

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



Máquina Manual Formadora de Hambúrgueres Ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWF100	Modelo:	WF100
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	5.2 kg	Dimensões:	200 x 280 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WF100
Marca	CLIMA
Diâmetro	Até 20 cm
Tipo	Formadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Formadora manual de hambúrgueres com Ø100mm, ideal para cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável e alumínio para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Formadora de hambúrgueres manual — Formadora Manual de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente simplifica o processo de preparação de hambúrgueres em qualquer cozinha profissional. O seu design pensado para o setor da restauração garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando que pode produzir hambúrgueres de carne, peixe ou vegetais de forma consistente e com mínimo esforço. A operação manual por alavanca oferece controlo total sobre a pressão aplicada, resultando em hambúrgueres perfeitamente formados.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hamburguerias, cafetarias e cozinhas de hotelaria que procuram otimizar a sua produção de hambúrgueres. A sua capacidade de formar discos de carne, peixe ou vegetais com um diâmetro de 100 mm torna-o versátil para diversas ementas. A compactibilidade do formador permite a sua utilização em qualquer superfície de trabalho, mesmo em espaços mais reduzidos, sem comprometer a eficiência ou a qualidade.

Características Técnicas

Material da Alavanca e Tabuleiros	Aço Inoxidável de alta qualidade
Material do Corpo	Alumínio polido e anodizado
Diâmetro dos Hambúrgueres	100 mm
Peso	5,2 kg
Dimensões (LxPxA)	200 x 280 x 280 mm
Tipo de Operação	Manual por alavanca

Perguntas Frequentes

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com elevado volume de produção?

Sim, a máquina é concebida para o setor da restauração e hotelaria, sendo robusta e duradoura mesmo após utilização intensiva, suportando um fluxo de trabalho constante.

Os materiais utilizados são resistentes e fáceis de limpar?

Absolutamente. A alavanca e os tabuleiros são em aço inoxidável e o corpo em alumínio anodizado e polido, materiais que garantem uma limpeza fácil com produtos convencionais.

É possível ajustar a espessura dos hambúrgueres com este formador?

A descrição não especifica o ajuste de espessura, mas a pressão manual pela alavanca permite algum controlo sobre a compactação do hambúrguer, o que pode influenciar a perceção da espessura.

O equipamento ocupa muito espaço na bancada de trabalho?

Não, o seu tamanho compacto de 200x280x280 mm foi pensado para economizar espaço, podendo ser convenientemente utilizado em qualquer superfície da sua cozinha.

Quais os tipos de hambúrgueres que podem ser preparados nesta máquina?

Este formador é versátil e pode ser utilizado para moldar hambúrgueres de carne bovina, aves, peixe e até mesmo opções vegetarianas, com um diâmetro uniforme de 100 mm.