

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

Rolos de Pressão para Carne de Aves HENDI em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE975329	Modelo:	HE975329
Marca:	HENDI	EAN:	8711369975329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE975329
EAN	8711369975329
Material	Inox

Descricao Resumida

Equipamento manual HENDI para uniformizar carne de aves, com estrutura em aço inoxidável e rolos de polipropileno, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A estrutura robusta em aço inoxidável deste equipamento de preparação garante durabilidade e higiene, essencial para a manipulação de alimentos. Permite obter uma textura uniforme na carne de aves, otimizando a mise en place e a qualidade final dos pratos.

Rolos para aves — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	237 × 127 × 117 mm
Comprimento do Rolo	180 mm
Peso Líquido	2,99 kg
Materiais	Aço inoxidável, Polipropileno (PE)
Origem	CN

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante que procura padronizar a espessura dos seus escalopes de frango ou peru, este equipamento é ideal para uma preparação rápida e consistente. O proprietário de snack-bar ou hamburgaria beneficia da agilidade na preparação de bifanas de aves ou peitos de frango para sanduíches e pratos do dia, garantindo uniformidade na cozedura e apresentação. Também é uma ferramenta valiosa para talhos e charcutarias que preparam carne de aves para venda, assegurando um produto final de qualidade superior.

Preparação de Aves — Principais Vantagens

A combinação de uma estrutura em aço inoxidável e rolos de pressão em polipropileno confere a este equipamento uma robustez e durabilidade superiores, resistindo ao uso intensivo em ambientes profissionais. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas HACCP são asseguradas pelos materiais de alta qualidade, garantindo a segurança alimentar. A sua operação manual permite um controlo preciso sobre a espessura da carne, essencial para pratos que exigem consistência.

Como devo limpar e manter os rolos para carne de aves?

A limpeza é simples devido à estrutura em aço inoxidável e aos rolos em polipropileno. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro após cada utilização, garantindo a remoção de resíduos de carne e a manutenção da higiene. Certifique-se de secar bem todas as peças para evitar a acumulação de humidade.

Este equipamento é adequado para um volume de produção elevado em cozinhas profissionais?

Sim, os rolos são projetados para uso profissional e a sua construção robusta em aço inoxidável suporta o trabalho contínuo. Embora seja um equipamento manual, a sua eficiência na padronização da carne de aves torna-o uma ferramenta valiosa para otimizar a preparação em cozinhas com produção regular.

Os rolos de pressão podem ser utilizados para outros tipos de carne além de aves?

Embora otimizados para carne de aves, os rolos de polipropileno e a estrutura resistente permitem o uso com outros tipos de carne macia, como porco ou vitela, para obter uma espessura uniforme. No entanto, para carnes mais duras ou com ossos, recomenda-se o uso de equipamentos específicos.

Qual é a durabilidade esperada deste equipamento em ambiente de cozinha profissional?

Graças à sua construção em aço inoxidável e rolos de polipropileno de alta resistência, este equipamento HENDI é projetado para uma longa vida útil em cozinhas profissionais. A manutenção regular e a limpeza adequada são cruciais para maximizar a sua durabilidade e desempenho ao longo do tempo.

É possível ajustar a pressão ou a espessura dos rolos?

Este modelo específico possui rolos de pressão fixos, projetados para uma espessura consistente e padronizada, ideal para escalopes e bifanas de aves. Para ajustes de espessura, o operador pode controlar a força aplicada manualmente, adaptando-se ligeiramente às necessidades do corte.

?