

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



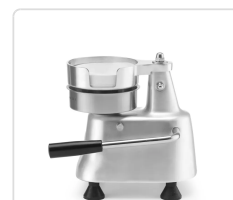
Hotelequip.pt

Prensa Hambúrgueres Profissional Ø 130mm em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE282113	Modelo:	HE282113
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282113

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282113
EAN	8711369282113
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Prensa manual para hambúrgueres de Ø 130 mm, com componentes em aço inoxidável e base em alumínio anodizado. Inclui alavanca para fácil remoção e recipiente para separadores, ideal para padronizar a produção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A padronização de hambúrgueres com 130 mm de diâmetro é simplificada com este equipamento de prensagem, essencial para uma mise en place eficiente em qualquer cozinha profissional. Garante uniformidade e higiene na produção intensiva, otimizando o tempo de preparação e a consistência do produto final.

Prensa Hambúrgueres — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgaria que procura consistência e rapidez, este utensílio é ideal para preparar hambúrgueres artesanais com um diâmetro uniforme de 130 mm. O gestor de restaurantes com serviço de take-away ou catering beneficia da eficiência na produção em volume, assegurando a qualidade e apresentação dos pratos.

Consistência e Higiene — Principais Vantagens

A construção robusta com componentes em aço inoxidável em contacto direto com os alimentos e base em alumínio anodizado garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar. A alavanca integrada facilita a remoção dos hambúrgueres sem esforço, e o compartimento para separadores otimiza o fluxo de trabalho, distinguindo-o de soluções genéricas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	320 × 250 × 300mm
Peso Líquido	5,43 kg
Diâmetro do Hambúrguer	Ø 130 mm
Material (Partes em contacto)	Aço Inoxidável
Material (Estrutura Inferior)	Alumínio Anodizado

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada devido aos componentes em aço inoxidável e alumínio anodizado. Recomenda-se a desmontagem das partes em contacto com a carne para lavagem manual com detergente neutro e água quente, garantindo a remoção de resíduos e a higiene.

Este equipamento é adequado para uma produção diária elevada?

Sim, a sua construção robusta e o design ergonómico com alavanca de remoção rápida tornam-no eficiente para uma produção contínua de hambúrgueres de 130 mm, ideal para estabelecimentos com volume médio a alto.

É possível ajustar a espessura dos hambúrgueres?

A espessura dos hambúrgueres pode ser ajustada variando a quantidade de carne colocada na taça de prensagem, permitindo alguma flexibilidade na personalização do produto final.

Onde posso adquirir os separadores de hambúrgueres compatíveis?

Os separadores de hambúrgueres com diâmetro adequado (aproximadamente 130 mm) podem ser adquiridos junto de fornecedores de embalagens alimentares ou equipamentos de restauração, e o equipamento possui um recipiente integrado para os armazenar.

?

Este equipamento necessita de alguma instalação especial?

Não, este equipamento é de uso manual e não requer qualquer instalação elétrica ou hidráulica. Basta colocá-lo numa superfície de trabalho estável e está pronto a ser utilizado.