

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

Placa Perfurada 70mm com Furos de 8mm para Picadoras Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE282229	Modelo:	HE282229
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282229
EAN	8711369282229
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa perfurada de 70mm de diâmetro com furos de 8mm, ideal para picadoras de carne profissionais. Garante moagem uniforme para hambúrgueres e enchidos.

Descricao Completa

Esta placa perfurada de 70mm de diâmetro, com furos de 8mm, é um componente essencial para picadoras de carne profissionais, garantindo um corte uniforme e eficiente em diversas preparações.

Placa Perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Placa	70 mm
Diâmetro dos Furos	8 mm
Peso Líquido	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, cantinas e charcutarias que necessitam de processar carne ou outros ingredientes com uma granulometria específica de 8mm. Essencial para a produção de hambúrgueres, enchidos, patês e recheios.

Placa Perfurada — Principais Vantagens

Assegura uma moagem consistente para produtos finais de qualidade superior. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. Facilita a manutenção e a substituição rápida em picadoras compatíveis.

Esta placa é compatível com todas as picadoras de carne?

Esta placa é projetada para picadoras com um diâmetro de disco de 70mm. Verifique as especificações da sua picadora para garantir a compatibilidade.

Qual o material de fabrico desta placa?

As placas perfuradas para uso profissional são geralmente fabricadas em aço inoxidável ou aço carbono temperado, garantindo durabilidade e higiene.

Como devo limpar e manter a placa perfurada?

Após cada utilização, lave a placa com água quente e detergente, utilizando uma escova para remover resíduos. Seque-a completamente para evitar oxidação e guarde-a em local seco.

Para que tipo de preparações é ideal o furo de 8mm?

O furo de 8mm é ideal para moagens médias, perfeitas para a confecção de hambúrgueres com textura, carne picada para bolonhesa, enchidos mais rústicos ou recheios que requerem alguma consistência.

Quando devo substituir a placa perfurada?

A placa deve ser substituída quando os furos mostrarem sinais de desgaste, deformação ou quando a qualidade da moagem começar a diminuir, resultando em carne esmagada em vez de cortada.