

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 Ø 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0640.467.001	Modelo:	HF-100
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
		Dimensões:	200 x 280 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HF-100
Diâmetro	Até 20 cm
Tipo	Formadora
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Formadora de hambúrgueres manual e robusta, com 100mm de diâmetro, estrutura em alumínio anodizado e pés antiderrapantes para uso profissional.

Descricao Completa

formadora hambúrgueres profissional — Formadora Manual — Principais Vantagens

Concebida para a produção eficiente de hambúrgueres em cozinhas profissionais, esta máquina manual destaca-se pela sua robustez e facilidade de operação. A sua estrutura em alumínio anodizado garante durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração. A produção de hambúrgueres torna-se uma tarefa simples e rápida, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Assegurando a estabilidade durante o uso, esta produtora de hambúrgueres está equipada com quatro pés de borracha de elevada aderência, prevenindo deslizamentos indesejados e acidentes. O seu mecanismo de alavanca, de manuseamento intuitivo, permite prensar a carne com uniformidade, resultando em hambúrgueres perfeitamente formatados, com um diâmetro de 100 mm, ideal para qualquer ementa. A máquina inclui ainda um depósito para papel de hambúrguer, agilizando o processo e mantendo a organização da área de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, hamburguerias e qualquer estabelecimento que necessite de preparar hambúrgueres de forma consistente e em volume. A sua capacidade de criar hambúrgueres uniformes contribui para uma melhor apresentação dos pratos e para uma confeção mais homogénea, garantindo a satisfação dos clientes e a eficiência da produção. A construção em alumínio anodizado facilita a limpeza e manutenção, tornando-a perfeita para um uso diário e intensivo.

A versatilidade do aparelho permite a criação de hambúrgueres frescos no momento, oferecendo um produto de qualidade superior. É uma adição valiosa para cozinhas profissionais que procuram otimizar a sua produção de carne picada, assegurando um produto final de excelência. Além disso, a facilidade de manuseamento reduz a necessidade de formação extensiva, permitindo que qualquer membro da equipa a opere com destreza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro do hambúrguer	100 mm
Material da estrutura	Alumínio anodizado
Base	4 pés de borracha de elevada aderência
Manuseamento	Alavanca
Funcionalidade adicional	Depósito para papel de hambúrguer
Dimensões (LPA)	200x280x275 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da Formadora de Hambúrgueres?

A estrutura em alumínio anodizado confere-lhe uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, garantindo um equipamento para longa utilização em ambientes intensivos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material de alumínio anodizado é conhecido pela sua facilidade de limpeza, vital para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais. Demontável para uma limpeza mais eficiente.

Posso usar a máquina para diferentes tipos de carne?

Sim, a máquina é versátil e pode ser utilizada para diversas combinações de carne picada, permitindo a criação de hambúrgueres personalizados com diferentes temperos e ingredientes.

Que tipo de papel devo usar no depósito?

Recomenda-se o uso de papel específico para hambúrgueres, o qual é facilmente encontrado no mercado e evita que a carne adira à máquina e melhora a remoção do hambúrguer.

Como o equipamento contribui para a eficiência da minha cozinha?

A sua operação simples e rápida permite que a sua equipa produza hambúrgueres de forma consistente e em menos tempo, otimizando o processo de preparação e garantindo um produto final uniforme e de grande qualidade, aumentando a produtividade.