

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Martelo Amaciador de Carne Profissional Face Alumínio

Informacoes do Produto

SKU:	HE513057	Modelo:	513057
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	513057
EAN	8711369513057
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Martelo amaciador de carne profissional em liga de alumínio com dupla face para amaciar e alisar. Essencial para otimizar a preparação de carnes.

Descricao Completa

Martelo amaciador de carne profissional, em liga de alumínio, essencial para a preparação eficiente em cozinhas. A dupla face amacia cortes rijos e alisa, otimizando a textura e acelerando a 'mise en place' de forma notável.

martelo amaciador carne — martelo amaciador de carne profissional —

Características Técnicas

Material	Liga de Alumínio
Dimensões (LxPxA)	307 x 80 x 85 mm
Peso Líquido	0,67 kg
Funcionalidade	Dupla face (Amaciar e Alisar)
Cabo	Comprido com ilhó para pendurar

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que gere a preparação diária, este martelo é ideal para amolecer bifes em restaurantes de bairro ou esmagar escalopes em cantinas. A sua versatilidade também o torna perfeito para snack-bares e churrasqueiras que necessitam de preparar grandes quantidades de carne rapidamente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este martelo distingue-se pela sua construção robusta em liga de alumínio, garantindo leveza e durabilidade para uso intensivo. A funcionalidade de dupla face oferece um controlo preciso, permitindo ao profissional escolher entre um amaciamento profundo para cortes mais duros ou um alisamento suave para uma apresentação perfeita, sem a necessidade de múltiplos utensílios.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste martelo amaciador de carne?

É fabricado em liga de alumínio, o que lhe confere leveza, durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o ambiente de cozinha profissional.

Como utilizar as duas faces do martelo?

Uma das faces possui picos para amaciar eficazmente carnes mais rijas, quebrando as fibras. A outra face é plana, perfeita para alisar e uniformizar a espessura dos cortes.

Este martelo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi concebido para utilização intensiva, sendo muito eficaz na preparação rápida de grandes volumes de carne em restaurantes, snack-bares e talhos.

Quais as dimensões do martelo amaciador de carne?

As dimensões são 307 mm de comprimento, 80 mm de largura e 85 mm de altura (307 x 80 x 85 mm).

O cabo tem alguma característica especial?

Sim, o cabo é comprido e possui um ilhó, facilitando o manuseamento e permitindo pendurá-lo para um armazenamento prático e higiénico.