

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



Martelo Amaciador Carne XL, Alumínio, 305x80mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE513125	Modelo:	513125
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513125

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	513125
EAN	8711369513125
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Martelo amaciador de carne em liga de alumínio, com dois lados funcionais (alisar e amaciar). Essencial para a preparação de carnes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este martelo amaciador de carne profissional, fabricado em liga de alumínio robusta, é uma ferramenta essencial para chefs que procuram otimizar a preparação de carnes em cozinhas profissionais.

Martelo Amaciador Carne XL — Martelo amaciador de carne — Martelo Amaciador — Características Técnicas

Material	Liga de Alumínio
Dimensões (CxLxA)	305 x 80 x 85 mm
Peso Líquido	0,67 kg
Peso Bruto	0,75 kg

Aplicações Profissionais

Este martelo é ideal para a preparação de carnes em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, talhos, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotelaria. Permite amaciar e alisar bifes, escalopes e outras peças de carne, garantindo uma textura uniforme e tenra para o cliente final.

Martelo Amaciador — Principais Vantagens

- **Versatilidade:**** Equipado com dois lados funcionais — um plano para alisar e um com picos para amaciar carnes mais rijas, adaptando-se a diferentes necessidades de preparação.

- ****Eficácia:**** Concebido para uma utilização intensiva, este martelo é muito eficaz a amaciar carnes, reduzindo o tempo de preparação e melhorando a qualidade do produto final.
- ****Durabilidade:**** Fabricado em liga de alumínio, oferece uma construção robusta e resistente ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- ****Ergonomia:**** O cabo comprido com ilhó facilita o manuseamento e o armazenamento, otimizando o espaço na cozinha.