

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



Prensa para Hambúrguer Smash Aço Inoxidável ?160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE513132	Modelo:	513132
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	513132
EAN	8711369513132
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Prensa profissional em aço inoxidável 18/8 com 160mm de diâmetro, ideal para criar hambúrgueres smash perfeitos e uniformes. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta prensa para hambúrgueres smash, fabricada em aço inoxidável 18/8, é uma ferramenta robusta e higiênica para a preparação de hambúrgueres com formato consistente e uniforme em cozinhas profissionais.

Prensa Hambúrguer Smash — prensa hambúrgueres smash — Prensa Hambúrguer — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/8
Diâmetro	160 mm
Altura	78 mm
Peso Líquido	0,452 kg
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em estabelecimentos que servem hambúrgueres, como hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks. É também útil em cozinhas de restaurantes de bairro ou tascas que desejam oferecer hambúrgueres com uma textura e apresentação uniformes. A sua construção robusta permite uso intensivo em ambientes de produção de alimentos.

Prensa Hambúrguer — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em aço inoxidável 18/8, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo com uso diário.
- ****Higiene:**** O material permite uma limpeza fácil e pode ser lavada na máquina de loiça, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Consistência:**** Ajuda a criar hambúrgueres com espessura e diâmetro uniformes, resultando numa confeção mais homogénea e um produto final de qualidade.
- ****Eficiência:**** Facilita o processo de “smash” dos hambúrgueres diretamente na chapa, otimizando o tempo de preparação.
- ****Versatilidade:**** Adequada para pressionar não só hambúrgueres, mas também outros alimentos que beneficiem de uma prensagem uniforme.

Qual a vantagem de usar uma prensa para hambúrguer smash?

A prensa permite esmagar o hambúrguer diretamente na chapa quente, criando uma crosta caramelizada e uma textura suculenta no interior, além de garantir um formato uniforme para todos os hambúrgueres.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/8 confere-lhe elevada resistência e durabilidade, tornando-a ideal para o ritmo exigente de cozinhas profissionais como hamburgarias e snack-bares.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material fácil de limpar e higienizar. Além disso, esta prensa pode ser lavada na máquina de lavar loiça, simplificando a manutenção diária.

Qual o diâmetro desta prensa?

Esta prensa possui um diâmetro de 160 mm, ideal para criar hambúrgueres smash de tamanho padrão que se adaptam bem à maioria dos pães de hambúrguer. ?

Pode ser usada para outros alimentos além de hambúrgueres?

Sim, a prensa pode ser utilizada para pressionar outros tipos de alimentos na chapa, como sanduíches, vegetais ou até mesmo para dar forma a outros preparados de carne, garantindo uma cozedura uniforme.