

# 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 rapido  
ao produto

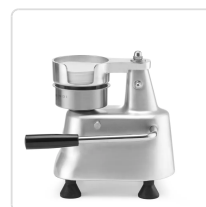


## Prensa de Hambúrguer Manual ø100 mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE282793 | Modelo: | 282793        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369282793 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | HENDI         |
| Modelo   | 282793        |
| EAN      | 8711369282793 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Alumínio      |

### Descricao Resumida

Prensa de hambúrguer manual ø100 mm para produção consistente. Fabricada em alumínio anodizado, com elevação automática e pés antiderrapantes. Ideal para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta prensa de hambúrguer manual, com um diâmetro de 100 mm, é ideal para moldar porções uniformes de carne, garantindo consistência na preparação em cozinhas profissionais. Construída com alumínio anodizado, oferece durabilidade e facilidade de limpeza para uso contínuo.

#### prensa de hambúrguer — Prensa Hambúrguer — Características Técnicas

|                        |                                       |
|------------------------|---------------------------------------|
| Tipo de Equipamento    | Prensa de Hambúrguer Manual           |
| Diâmetro do Hambúrguer | ø100 mm                               |
| Dimensões (LxPxA)      | 240x230x250 mm                        |
| Material Principal     | Alumínio anodizado                    |
| Outros Materiais       | Aço inoxidável                        |
| Peso Líquido           | 4,468 kg                              |
| Montagem               | Fornecida montada — pronta a instalar |

#### Aplicações Profissionais

Este equipamento é essencial para qualquer estabelecimento que necessite de produzir hambúrgueres de forma consistente e eficiente. É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro que servem pratos com carne picada, garantindo padronização e rapidez no serviço.

## Prensa Hambúrguer — Principais Vantagens

- **Consistência na Produção:** Molda hambúrgueres com  $\varnothing 100$  mm de forma uniforme, essencial para controlo de porções e custos.
- **Operação Simplificada:** O sistema de elevação automática e a alavanca de libertação facilitam a remoção do hambúrguer.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em alumínio anodizado e aço inoxidável para fácil limpeza e resistência ao uso intensivo.
- **Estabilidade:** Pés antiderrapantes garantem segurança e firmeza durante a utilização na bancada de trabalho.
- **Controlo de Porções:** Inclui divisores de papel para uma separação prática e higiénica dos hambúrgueres.

### Qual a principal vantagem de usar uma prensa de hambúrguer manual?

A principal vantagem é a garantia de uniformidade no tamanho e peso dos hambúrgueres, o que otimiza o controlo de porções, reduz o desperdício e assegura uma cozedura consistente.

### Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o invólucro inferior e o êmbolo são feitos de alumínio anodizado, e outras partes em aço inoxidável, materiais que facilitam a limpeza e são resistentes à corrosão, garantindo uma manutenção simples.

### Os divisores de papel estão incluídos?

Sim, a prensa inclui divisores de hambúrgueres de papel, que são práticos para separar as porções e evitar que a carne se cole, facilitando o armazenamento e manuseamento.

### É adequada para uso em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 240x230x250 mm, esta prensa é ideal para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais de qualquer dimensão, incluindo roulotes e snack-bares. ?

### **Como funciona o sistema de libertação do hambúrguer?**

A prensa possui um mecanismo que levanta automaticamente o hambúrguer após a formação e uma alavanca prática para libertar a carne moldada do tabuleiro, tornando o processo rápido e eficiente.