

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

Separadores de Hambúrgueres Papel Ø100mm, 1550 unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE513156	Modelo:	513156
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	513156
EAN	8711369513156
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Separadores de hambúrgueres em papel de Ø100mm, fornecidos em embalagens de 1550 unidades. Ideais para evitar que a carne se cole, são resistentes a temperaturas de -18°C a 220°C e biodegradáveis.

Descricao Completa

Os separadores de hambúrgueres em papel de Ø100mm são essenciais para evitar que a carne se cole, facilitando o manuseamento e a conservação em cozinhas profissionais.

separadores de hambúrgueres de papel — Separadores de Papel — Características Técnicas

Material	Papel
Diâmetro	100 mm
Unidades por Embalagem	1550
Resistência Forno Convencional	Até 220°C (2 horas)
Resistência Micro-ondas	Sem restrição de tempo
Resistência Congelador/Frigorífico	Inferior a -18°C
Biodegradável	Sim

Aplicações Profissionais

Estes separadores são ideais para hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, restaurantes de cozinha tradicional e cantinas, onde a preparação e conservação de hambúrgueres é uma constante. Facilitam o trabalho em cozinhas profissionais e serviços de catering, garantindo eficiência na área de preparação.

Separadores de Hambúrgueres — Principais Vantagens

- Evitam que os hambúrgueres se cole, otimizando o processo de preparação e serviço.
- Permitem um manuseamento e separação rápidos e eficientes, poupando tempo na cozinha.
- Representam uma opção mais sustentável, sendo fabricados em papel biodegradável.

- Adequados para diversas condições de temperatura: congelamento, micro-ondas e cozedura até 220°C.