

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

Divisórias de Película para Hambúrguer, 2122 unidades, Ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE513170	Modelo:	513170
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	513170

EAN	8711369513170
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Papel e Cartão

Descricao Resumida

Divisórias de película em celulose transparente com Ø100mm, ideais para evitar que hambúrgueres se colem. Resistentes ao frio e biodegradáveis, vêm em embalagens de 2122 unidades.

Descricao Completa

Estas divisórias de película em celulose transparente, com 100mm de diâmetro, são essenciais para otimizar a preparação e conservação de hambúrgueres em cozinhas profissionais. Resistem a baixas temperaturas, adequadas para frigorífico e congelador.

divisórias para hambúrguer — Divisórias Hambúrguer — Características Técnicas

Material	Celulose transparente
Diâmetro	100 mm
Unidades por embalagem	2122
Resistência a temperaturas	Abaixo de -18°C (congelador e frigorífico)
Biodegradável	Sim
Peso líquido	0,978 kg
Peso bruto	1,01 kg
Dimensões da embalagem	100 x 100 x 90 mm

Aplicações Profissionais

Estas divisórias são ideais para qualquer estabelecimento que prepare hambúrgueres em volume, como hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes com serviço de take-away. Facilitam a organização e o armazenamento de carne picada moldada, garantindo a sua integridade até ao momento da confeção.

Divisórias de Celulose — Principais Vantagens

A utilização destas divisórias de celulose assegura que os hambúrgueres não se colem entre si, agilizando o manuseamento e a separação durante a preparação. A sua resistência a baixas temperaturas permite um armazenamento seguro em congeladores e frigoríficos. Sendo biodegradáveis, representam uma escolha mais sustentável para a gestão de resíduos em cozinhas profissionais.

Qual o material destas divisórias?

São fabricadas em celulose transparente, um material resistente e biodegradável.

Podem ser utilizadas para congelar hambúrgueres?

Sim, estas divisórias são resistentes a baixas temperaturas, sendo adequadas para uso em congeladores e frigoríficos, abaixo de -18°C .

Quantas divisórias vêm numa embalagem?

Cada embalagem contém 2122 unidades de divisórias, prontas para uso imediato.

Qual o diâmetro das divisórias?

Cada divisória tem um diâmetro de 100 mm, ideal para hambúrgueres de tamanho padrão.

Estas divisórias são uma opção ecológica?

Sim, são biodegradáveis, o que as torna uma escolha mais sustentável para a sua cozinha profissional.