

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



Hotelequip.pt

Amaciador de Carne Aço Inoxidável com Face Dentada 9.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP943000	Modelo:	P943000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661943000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P943000
EAN	8421661943000
Material	Inox

Descricao Resumida

Amaciador de carne profissional em aço inoxidável com face dentada de 9.5 cm. Ideal para amolecer carnes, garantindo uma confeitão mais rápida e uniforme.

Descricao Completa

Este amaciador de carne em aço inoxidável, com uma face dentada de 9.5 cm de diâmetro, foi concebido para amolecer eficazmente diversos tipos de carne, otimizando a sua preparação para confeitão.

Amaciador de Carne — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	290 mm
Profundidade	95 mm
Altura	40 mm
Diâmetro da Face	95 mm
Peso	0.67 kg

Amaciador de Carne — Aplicações Profissionais

Este amaciador é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e churrasqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hamburgarias, snack-bares e até roulotes que necessitam de preparar carnes tenras e suculentas de forma eficiente para a sua ementa diária.

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Face dentada de 9.5 cm que amacia eficazmente as fibras da carne.
- Cabo com design angulado para um manuseamento confortável e seguro.
- Peso otimizado para facilitar o processo de amaciamento com menos esforço.
- Orifício no cabo para armazenamento suspenso, poupando espaço na área de preparação.

Para que tipos de carne é este amaciador adequado?

?

É ideal para uma vasta gama de carnes, incluindo frango, bife, porco e outras peças que necessitem de ser amaciadas para uma confeção mais tenra e rápida.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade excecional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como o design do cabo contribui para a sua utilização?

O cabo possui um ângulo ergonómico que proporciona conforto ao utilizador, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada e facilitando o manuseamento.

Este amaciador é fácil de armazenar?

Sim, o cabo inclui um orifício na extremidade, permitindo que seja pendurado e armazenado de forma conveniente e acessível na sua área de preparação.

Qual a função da face dentada?

A face dentada foi projetada para quebrar as fibras da carne de forma eficaz, amaciando-a e permitindo que absorva melhor os temperos, resultando numa confeção mais uniforme e saborosa.