

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

Formadora de Hambúrgueres Manual, Ø 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS640.467.002	Modelo:	HF-150
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HF-150
Diâmetro	Até 20 cm
Tipo	Formadora

Descricao Resumida

Formadora de hambúrgueres manual com estrutura em alumínio anodizado e cuba de Ø 150 mm, ideal para uso profissional. Inclui depósito para papel e pés antiderrapantes para maior estabilidade.

Descricao Completa

Formadora de Hambúrgueres Manual — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma formadora de hambúrgueres (ou modelador de hambúrgueres) de alta performance, projetada para otimizar a preparação de carne fresca de forma rápida e eficiente. Este equipamento robusto garante uma produção uniforme e consistente, essencial para restaurantes, cadeias de fast-food, hotéis e serviços de catering que valorizam a qualidade e a padronização dos seus pratos.

A sua estrutura em alumínio anodizado confere-lhe não só uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, mas também um design higiénico e fácil de limpar. Com um diâmetro de cuba de 150 mm, é ideal para a criação de hambúrgueres de tamanho generoso, perfeitos para satisfazer os paladares mais exigentes dos seus clientes.

O manuseamento é simplificado graças à sua alavanca ergonómica, que permite comprimir a carne com controlo e mínimo esforço. Os quatro pés de borracha de elevada aderência asseguram a estabilidade da máquina durante o uso intensivo, prevenindo deslizamentos e contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e eficiente. Inclui um prático depósito para papel de hambúrguer, agilizando todo o processo de formação e embalamento.

Aplicações

Esta formadora de hambúrgueres é uma adição indispensável a qualquer cozinha profissional com volume significativo de preparação de carne. É perfeitamente adequada para restaurantes gourmet que se especializam em hambúrgueres artesanais, hotéis com serviço de restauração amplo, e estabelecimentos de fast-food que necessitam de um equipamento fiável para a produção contínua. A sua construção robusta e facilidade de operação tornam-na ideal para cozinhas industriais e para empresas de catering que procuram consistência na apresentação e no peso dos seus hambúrgueres.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	200x280x275 mm
Diâmetro da cuba	Ø 150 mm
Peso	6 kg
Estrutura	Alumínio anodizado
Depósito	Para papel de hambúrguer
Características Adicionais	4 Pés de borracha de elevada aderência, fácil manuseamento por alavanca