

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

Amaciador de Carne Profissional Aço Inoxidável - 38 Lâminas

Informacoes do Produto

SKU:	SK655600	Modelo:	ABS-HD
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707655607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	ABS-HD
EAN	7895707655607
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descrição Resumida

Amaciador de carne profissional em aço inoxidável com 38 lâminas e sistema de gaveta para fácil limpeza. Amacia cortes até 2 cm de espessura, otimizando a confecção.

Descrição Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este amaciador de carne em aço inoxidável, concebido para processar até 500 Kg/h. O inovador sistema de gaveta permite a fácil remoção e instalação do conjunto de lâminas, garantindo agilidade na limpeza e manutenção, essencial durante o rush de serviço.

amaciador de carne — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Produção	500 Kg/h
Material	Aço Inoxidável
Capacidade de Carne	Máx. 2 cm espessura, 17 cm comprimento
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Dimensões Produto (C×L×A)	245 mm × 530 mm × 465 mm
Peso Líquido	27.1 Kg
Acessórios Incluídos	Sistema de segurança, Acessório para cortar em tiras disponível

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de carne rapidamente, como hamburgarias, churrasqueiras e restaurantes com serviço contínuo. O Chef de cozinha que procura otimizar o tempo de preparação do mise en place para garantir a rapidez no serviço durante o almoço ou jantar encontrará neste equipamento uma mais-valia significativa.

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Com uma produção de 500 Kg/h e construído inteiramente em aço inoxidável, este amaciador garante durabilidade e conformidade com normas de higiene. O sistema de gaveta para o conjunto de lâminas simplifica a limpeza e manutenção, reduzindo o tempo de inatividade. O resultado final é uma carne mais tenra, pronta para confeção em menos tempo, otimizando o rendimento e a satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Que tipo de carne este amaciador processa eficientemente?

Este amaciador foi concebido para carnes com uma espessura máxima de 2 cm e um comprimento de até 17 cm, tornando-o ideal para cortes comuns em hamburguerias e restaurantes.

Qual a capacidade de produção por hora deste equipamento?

O amaciador de carne ABS-HD possui uma impressionante capacidade de produção de 500 Kg por hora, ideal para operações de grande volume.

Como o sistema de gaveta facilita a manutenção?

O sistema inovador de gaveta permite a remoção, limpeza e instalação do conjunto de lâminas de forma rápida e descomplicada, minimizando o tempo de paragem da máquina.

Este equipamento inclui funcionalidades de segurança?

Sim, o amaciador de carne ABS-HD está equipado com um sistema de segurança integrado para garantir a operação segura do utilizador.

?

A construção em aço inoxidável traz benefícios para a operação em cozinhas profissionais?

Completamente. O aço inoxidável assegura a durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene essenciais em cozinhas profissionais.