

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: 08/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amaciador de Carne Eléctrico Industrial 22x45x44 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.150	Modelo:	UD2086.150
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	220 x 450 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2086.150

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste amaciador de bifes e qual o espaço necessário para a sua utilização? A: Este amaciador de bifes elétrico possui dimensões de 220x450x440 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para cozinhas profissionais com espaço limitado. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma operação fácil e eficiente, permitindo ventilação adequada e acesso para limpeza., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O amaciador de bifes requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 0,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho. Certifique-se de que a tomada está devidamente ligada à terra e que o circuito suporta a potência do equipamento., Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste amaciador de bifes? A: A manutenção e limpeza são simplificadas pela sua construção em alumínio e aço inoxidável. Os rolos com 44 lâminas e os "combs" que as cobrem facilitam o processo. A limpeza regular das lâminas e das superfícies em contacto com a carne é crucial para a higiene e durabilidade do equipamento, utilizando produtos de limpeza adequados para aço inoxidável. O seu design permite fácil desmontagem para uma limpeza profunda e eficaz., Q: Este amaciador de bifes elétrico contém acessórios incluídos ou compatíveis? A: Este amaciador de bifes elétrico inclui todos os componentes necessários para o seu funcionamento imediato. Não são especificados acessórios adicionais, mas é importante verificar o manual do utilizador para detalhes sobre peças de substituição ou a disponibilidade de outros componentes para manutenção, se necessário.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Amaciador de Bifes Elétrico, Amaciador de Carne, Tenderizador de Carne
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12407
Alt Text Imagens	Amaciador Bifes Int90 230v Ce
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Amaciador Bifes Int90 230v Ce
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Amaciador de Carne
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0625.37.001,HRCE6P750H

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize este amaciador para cortes de carne mais económicos – a tenderização melhora significativamente a sua qualidade, permitindo uma otimização dos custos de matéria-prima sem comprometer a experiência do cliente., Aproveite a ação das lâminas para pré-marinar. As microperfurações criadas pelo equipamento aumentam a superfície de contacto e a absorção de marinadas e temperos, intensificando o sabor da carne em menor tempo., Realize a limpeza diária das lâminas e pentes, desmontando as peças removíveis. A higiene rigorosa é fundamental para evitar a contaminação cruzada e prolongar a vida útil do equipamento, garantindo segurança alimentar., Para carnes com diferentes espessuras, ajuste a passagem pela máquina conforme necessário. Em alguns casos, uma única passagem pode ser suficiente, enquanto cortes mais espessos ou fibrosos podem beneficiar de uma segunda passagem para máxima tenrura.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chefs Executivos e Subchefs, Responsáveis de F&B (Food & Beverage) em Hotéis, Compradores e Gerentes de Cozinha (Catering/Industrial)</p>
Descrição Curta Original	<p><p>“Amaciador elétrico
 Rolos de aço inoxidável: 44 lâminas cada
 Combs que cobrem as lâminas facilitando assim a amadurecimento da carne
 Construído em alumínio e aço inoxidável
 Poderoso motor de corrente alternada completamente
 Sistema de refrigeração por explosão de ar”</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 220x450x440 mm
 Entrada do Produto N mm
 Peso líquido: 23 kg
 Potência: 0,4 kw</p><p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRMF6004S,HRBME9008E,HRCE2P750S</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Grelhados e Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes especializados em grelhados ou pratos tradicionais portugueses como bife à casa ou espetadas, este amaciador permite padronizar a tenrura de cortes como o bife da vazia ou do lombo. As 44 lâminas por rolo garantem que cada peça de carne, independentemente do seu calibre, atinja a maciez desejada de forma rápida e homogênea, otimizando o tempo de confeção e assegurando a consistência da oferta gastronómica, crucial para a reputação do estabelecimento., **Catering e Cozinhas de Produção em Grande Escala:** Para empresas de catering ou cozinhas que produzem refeições em grande volume, a capacidade de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente é crítica. Este amaciador elétrico acelera a preparação de bifés e outras carnes para eventos, buffets ou distribuição, reduzindo a necessidade de mão-de-obra intensiva na fase de amaciamento manual e garantindo que todas as porções apresentem a mesma qualidade e tenrura, essencial para manter a excelência em serviço de grande escala., **Hotéis e Unidades Hoteleiras com Serviço de Quartos:** Em hotéis, onde a consistência e a rapidez no serviço são valorizadas, o amaciador de bifés elétrico é indispensável para a cozinha do restaurante principal e para o serviço de quartos. Permite preparar bifés e escalopes com a textura ideal, assegurando que o tempo de cozedura seja previsível e curto, o que é vital para cumprir os tempos de entrega e manter os padrões de qualidade exigidos pelos hóspedes, independentemente da hora do pedido.

Uso Profissional - Introdução

O Amaciador de Bifés Elétrico é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação de carnes, garantindo consistência na textura e maximizando a eficiência operacional. Este tenderizador robusto, construído em alumínio e aço inoxidável, foi desenhado para processar volumes elevados de carne, melhorando a sua tenrura e absorção de marinadas, o que se traduz diretamente numa qualidade superior do produto final e numa redução significativa dos tempos de cozedura, impactando positivamente a rentabilidade e a satisfação do cliente.

Descricao Resumida

Amaciador elétrico com rolos de aço inox e 44 lâminas. Tenderiza e melhora a textura da carne, acelera a cozedura. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Amaciador de Carne Elétrico — Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Este tenderizador elétrico é um equipamento robusto e eficiente, concebido para uma utilização intensiva em cozinhas profissionais. A sua construção em alumínio e aço inoxidável não só garante durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a higienização e manutenção, aspetos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

Equipado com rolos de aço inoxidável, cada um com 44 lâminas, este equipamento assegura um tratamento uniforme e eficaz da carne, melhorando significativamente a sua textura e contribuindo para uma confeção mais rápida e homogénea. O motor de corrente alternada potente, completamente selado, garante um funcionamento contínuo e fiável, mesmo nas condições mais exigentes, aumentando a produtividade da sua cozinha.

As lâminas são devidamente protegidas por pentes que não só as cobrem, como também auxiliam na direção e processamento otimizado da carne. Um sistema de refrigeração por explosão de ar, integrado, previne o sobreaquecimento, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo um desempenho consistente. Este aparelho elétrico é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram elevar a qualidade da preparação de carnes, mantendo elevados padrões de excelência e eficiência.

Aplicações Profissionais

Este amaciador elétrico é perfeitamente vocacionado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É uma solução ideal para restaurantes, talhos, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que processam grandes volumes de carne diariamente. A sua capacidade de amaciar bifés e outras peças de carne com rapidez e consistência, torna-o indispensável para melhorar a qualidade dos pratos e reduzir os tempos de preparação, permitindo que os chefs se dediquem à perfeição culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	220x450x440 mm
Peso líquido	23 kg
Potência	0,4 kW
Tensão	230 V
Rolos	Aço inoxidável com 44 lâminas cada
Material	Alumínio e aço inoxidável
Motor	Corrente alternada, selado

Característica	Detalhe
Refrigeração	Sistema por explosão de ar

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste amaciador de bifes e qual o espaço necessário para a sua utilização? A: Este amaciador de bifes elétrico possui dimensões de 220x450x440 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para cozinhas profissionais com espaço limitado. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma operação fácil e eficiente, permitindo ventilação adequada e acesso para limpeza. | Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O amaciador de bifes requer uma ligação elétrica de 230 V e tem uma potência de 0,4 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho. Certifique-se de que a tomada está devidamente ligada à terra e que o circuito suporta a potência do equipamento. | Q: Como é feita a manutenção e limpeza deste amaciador de bifes? A: A manutenção e limpeza são simplificadas pela sua construção em alumínio e aço inoxidável. Os rolos com 44 lâminas e os "pentes" que as cobrem facilitam o processo. A limpeza regular das lâminas e das superfícies em contacto com a carne é crucial para a higiene e durabilidade do equipamento, utilizando produtos de limpeza adequados para aço inoxidável. O seu design permite fácil desmontagem para uma limpeza profunda e eficaz. | Q: Este amaciador de bifes elétrico contém acessórios incluídos ou compatíveis? A: Este amaciador de bifes elétrico inclui todos os componentes necessários para o seu funcionamento imediato. Não são especificados acessórios adicionais, mas é importante verificar o manual do utilizador para detalhes sobre peças de substituição ou a disponibilidade de outros componentes para manutenção, se necessário. | Q: Qual é a finalidade principal de um amaciador de bifes elétrico? A: Um amaciador de bifes elétrico serve para tenderizar (amaciar) a carne de forma mecânica, perfurando as suas fibras musculares com lâminas afiadas. Este processo não só melhora a textura da carne, tornando-a mais tenra e agradável ao paladar, como também permite uma absorção mais eficaz de marinadas e um tempo de cocção reduzido. É essencial para otimizar a qualidade e o sabor dos pratos de carne em ambientes profissionais.