

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



Hotelequip.pt

Amaciador de Carne Manual Profissional IM4

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.155	Modelo:	2086.155
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	270 x 330 x 280 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2086.155

Descricao Resumida

Amaciador de carne manual profissional com rolos de 44 lâminas em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Concebido para um amaciamento de carne eficiente e sem esforço, este equipamento manual é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional. A sua robusta construção em alumínio e aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente ao longo do tempo. Permite preparar cortes de carne mais tenros e suculentos, otimizando a qualidade das suas criações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho é ideal para restaurantes, talhos, estabelecimentos de restauração rápida e qualquer negócio do setor de hotelaria que procure otimizar a preparação de carne. A sua operação manual oferece controlo total sobre o processo de amaciamento, sendo perfeito para cozinhas que valorizam a precisão e a qualidade artesanal no tratamento dos alimentos. Melhora a textura da carne e reduz o tempo de cozedura, aumentando a eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amaciador	Manual
Material dos Rolos	Aço inoxidável (44 lâminas por rolo)
Material da Construção	Alumínio e aço inoxidável
Dimensões (CxLxA)	270x330x280 mm
Peso Líquido	9 kg

Perguntas Frequentes

Para que tipo de carne é adequado este amaciador?

Este amaciador manual é versátil e pode ser utilizado em diversos tipos de carne, como bovina, suína ou de aves, sendo ideal para preparar bifes, costeletas ou outros cortes para grelhar e

cozinhar rapidamente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e alumínio facilita a limpeza e a higiene, atributos essenciais em ambientes de cozinha profissional para cumprir as normas sanitárias.

Quais os benefícios de usar um amaciador de carne em termos de cozedura?

O uso deste equipamento permite que a carne absorva melhor os temperos e marinar de forma mais eficaz, resultando em pratos mais saborosos e uma cozedura mais rápida e uniforme.

Este produto é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Absolutamente. A sua robustez e os materiais de alta qualidade tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário em cozinhas com elevado volume de trabalho.

As lâminas são substituíveis ou requerem manutenção especial?

A durabilidade das lâminas de aço inoxidável é elevada. Contudo, para qualquer dúvida específica sobre manutenção ou substituição, recomendamos consultar o manual do utilizador ou contactar o nosso suporte técnico.