

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Amaciador de Bifes Manual: 270x330x280 mm para Carne Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2086.155	Modelo:	AMACIADOR BIFES MANUAL IM4 CE
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	AMACIADOR BIFES MANUAL IM4 CE

Descricao Resumida

Amaciador de bifes manual, dimensões de 270x330x280 mm. Equipamento robusto em alumínio e aço inoxidável, ideal para amaciar carne de forma eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Amaciador de Bifes Manual — Principais Vantagens

Este amaciador de bifes manual foi concebido para o rigor do setor Horeca e hotelaria. Proporciona um tratamento eficiente e uniforme da carne, essencial para melhorar a textura e o sabor dos seus pratos. A operação manual garante controlo total sobre o processo, adaptando-se perfeitamente a diferentes tipos de carne e espessuras de bife.

Construído com materiais de alta qualidade, como alumínio e aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade e uma higiene impecável, fundamental em qualquer cozinha profissional. Os rolos com lâminas de aço inoxidável garantem um desempenho robusto e eficaz, minimizando o tempo de preparação e otimizando a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Ideal para restaurantes, talhos, hotéis, cozinhas de catering e outros estabelecimentos que necessitam de amaciar carne de forma consistente. A sua utilização é perfeita para preparar bifes, costeletas ou outras peças de carne onde a tenrura é um fator decisivo para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Dimensões (LPA)	270 x 330 x 280 mm
Peso Líquido	9 kg
Rolos	44 lâminas cada rolo
Construção	Alumínio e aço inoxidável