

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Formadora de Hambúrguer Manual 100 mm - Alumínio/Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.160	<b>Modelo:</b>	MAQUINA HAMBURGUER BT 10 CE
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MAQUINA HAMBURGUER BT 10 CE

## Descricao Resumida

Formadora de hambúrguer manual em alumínio anodizado e aço inoxidável, com 100 mm de diâmetro. Ideal para produção profissional e padronizada.

## Descricao Completa

### Formadora de Hambúrguer Manual – Principais Vantagens

A formadora de hambúrguer manual (também conhecida como prensa de hambúrguer ou moldadora de carne) é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a bares e refeitórios industriais. Este modelo, construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. É a solução perfeita para uma produção eficiente e padronizada de hambúrgueres frescos, assegurando a qualidade e a consistência do produto final.

Com um design ergonómico e de fácil utilização, permite moldar hambúrgueres com um diâmetro de 100 mm de forma rápida e uniforme. A abertura lateral automática da placa e o sistema de ejeção do hambúrguer, facilitam a extração do produto, otimizando o trabalho e minimizando o desperdício. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção de hambúrgueres com um equipamento robusto e de alto desempenho, sem depender de energia elétrica, tornando-o versátil para diversas configurações de cozinha.

### Aplicações

Esta formadora de hambúrguer manual é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA e de hotelaria, incluindo restaurantes gourmet, hamburguerias, cadeias de fast-food, hotéis, refeitórios e talhos. A sua capacidade de produção consistente torna-o perfeito para empresas que necessitam de preparar grandes volumes de hambúrgueres frescos diariamente, mantendo sempre a mesma forma e espessura. É igualmente útil em cozinhas com espaço limitado, devido ao seu design compacto, e para eventos de catering onde a mobilidade é um fator chave.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	160x220x300 mm

<b>Diâmetro do hambúrguer</b>	100 mm
<b>Peso líquido</b>	5 kg
<b>Peso bruto</b>	6 kg
<b>Material</b>	Alumínio anodizado e aço inoxidável
<b>Funcionamento</b>	Manual
<b>Mecanismo</b>	Abertura lateral automática da placa, ejeção de hambúrguer