

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: 20/05/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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

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