

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Prensa Manual de Hambúrguer Oval 180x80 mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2086.170	<b>Modelo:</b>	UD2086.170
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	5 kg	<b>Dimensões:</b>	160 x 220 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

UDEX

<b>Modelo</b>	UD2086.170
<b>FAQ</b>	<p>Q: Quais as dimensões desta prensa para hambúrgueres? A: Esta prensa manual para hambúrgueres possui dimensões de 160x220x300 mm, o que a torna compacta e adequada para qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço de bancada. O hambúrguer resultante tem um diâmetro de 180 mm e 80 mm de espessura., Q: É necessário algum tipo de instalação especial para esta máquina? A: Não, esta prensa de hambúrguer é um equipamento manual que não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. Está pronta a usar assim que a desembala., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção da prensa? A: A limpeza é bastante simples devido à sua construção em alumínio anodizado e aço inoxidável. Recomendamos a limpeza após cada utilização com um pano húmido e detergente suave, secando de imediato para preservar os materiais e garantir a higiene., Q: Qual a durabilidade e garantia deste equipamento? A: Este equipamento é construído com materiais de alta qualidade para garantir robustez e durabilidade em ambientes profissionais. Para informações detalhadas sobre a garantia e assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.</p>
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Prensa manual de hambúrguer, equipamento hamburgueria, máquina formatar hambúrguer
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	12415
<b>Alt Text Imagens</b>	Maquina Hamburguers Bt Oval Máquina de hambúrgueres profissional BT Oval em aço inoxidável com alavanca lateral para uso industrial e comercial.
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Maquina Hamburguers Bt Oval
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Formadoras de Hambúrgueres
<b>Categorias Secundárias</b>	PREPARAÇÃO DINÂMICA
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	MS0704.19.001,MS0500.42.155,MS0500.42.192

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize sempre papel vegetal ou filme alimentar entre a carne e a prensa para uma extração mais limpa e para evitar a aderência, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a higiene., Ajuste a quantidade de carne moída de forma consistente para garantir que todos os hambúrgueres têm o mesmo peso e espessura após a prensagem, otimizando o tempo de cozedura e a padronização do produto., Após cada utilização, desmonte as peças removíveis e proceda à limpeza imediata com detergente neutro e água quente, focando nas superfícies em contacto com os alimentos para prevenir a contaminação cruzada e garantir a segurança alimentar., Considere a aquisição de múltiplos equipamentos para estações de trabalho dedicadas ou para picos de produção, permitindo que vários elementos da equipa trabalhem em simultâneo e aumentem a capacidade produtiva.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef Executivo/Sub-Chef em Hamburgueria Gourmet, Responsável de F&B em Hotéis e Resorts, Gerente de Operações de Catering e Eventos
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>“Prensa manual de hambúrguer.  Construído em alumínio anodizado e aço inoxidável.  Abertura lateral automática da placa.  Empurre o hambúrguer para facilitar a extração.”</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 160x220x300 mm  Hambúrguer diam 180x80 mm  Peso líquido: 5 kg</p> <p>Peso bruto: 6 kg</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000756,EX19000759,EX19000758,EX19000755

### Uso Profissional - Casos de Uso

Hamburguerias de Conceito e 'Steak Houses': Nestas operações, a prensa é utilizada para criar hambúrgueres de autor, como os "smash burgers" ou "gourmet burgers" de carne maturada. A sua capacidade de formatar peças ovais de 180x80 mm permite a criação de hambúrgueres com um perfil distintivo, ideal para pães artesanais e para uma apresentação diferenciada, garantindo que cada hambúrguer tem o peso e a densidade exatos para uma cozedura uniforme e uma experiência gastronómica consistente.,  
Catering para Eventos e Festivais Gastronómicos: Em eventos de larga escala, onde a rapidez de serviço e a qualidade são críticas, esta prensa manual agiliza significativamente o processo de pré-preparação. Permite a produção em lote de hambúrgueres com dimensões uniformes, facilitando o planeamento de stocks e minimizando o desperdício. A funcionalidade de abertura lateral automática da placa otimiza o fluxo de trabalho, permitindo que a equipa de catering mantenha uma alta produtividade mesmo durante os picos de afluência.,  
Cozinhas de Hotéis e Resorts (Serviço de Quartos e Buffets): Em hotéis que oferecem um serviço de quartos premium ou buffets com estações de "show cooking", a prensa garante que os hambúrgueres servidos mantêm um padrão de excelência. A padronização do formato oval e da espessura de 80 mm permite uma cozedura precisa e consistente, assegurando que o cliente recebe sempre um produto de alta qualidade, independentemente do volume de pedidos. A durabilidade do equipamento suporta o uso contínuo exigido neste tipo de operação.

### Uso Profissional - Introdução

A Prensa Manual de Hambúrguer Oval 180x80 mm é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a preparação de hambúrgueres gourmet e de grande formato. Este equipamento robusto, construído em alumínio anodizado e aço inoxidável, assegura a padronização dimensional e de peso, crucial para manter a consistência do produto final e a eficiência operacional em ambientes de alta cadência, como hamburguerias de autor, restaurantes com serviço de brunch ou hotéis que oferecem opções personalizadas no menu.

## Descricao Resumida

Prensa manual robusta para hambúrgueres ovais (180x80 mm). Construída em alumínio anodizado e aço inoxidável, com abertura lateral automática para fácil extração. Essencial para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

## Prensa manual de hambúrguer — Prensa de Hambúrguer — Principais Vantagens

Obtenha hambúrgueres perfeitamente formatados com esta moldadora manual robusta, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais. A sua construção exemplar em alumínio anodizado e aço inoxidável garante durabilidade e elevada resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de alta exigência como restaurantes e hamburguerias de conceito e talhos.

A funcionalidade inovadora de abertura lateral automática da placa melhora o fluxo de trabalho, permitindo a produção rápida e eficiente de hambúrgueres. Simplifica a extração do produto final, reduzindo significativamente o esforço do operador e aumentando a produtividade durante os períodos de maior afluência de clientes no seu estabelecimento.

Com um design ergonómico e operação simplificada, este equipamento proporciona a consistência uniforme necessária para manter a qualidade superior dos seus hambúrgueres, um fator crucial para a satisfação do cliente na restauração moderna e no serviço de catering.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para restaurantes, hamburguerias, cadeias de fast-food e cozinhas industriais que procuram padronizar a produção de hambúrgueres para oferecer uma experiência gastronómica consistente. Igualmente adequado para hotéis, refeitórios e eventos de catering que exijam a preparação de grandes volumes com consistência e qualidade inquestionáveis.

Em hamburguerias de conceito e *steak houses*, esta moldadora garante que cada hambúrguer tem o peso e a densidade exatos para uma confeção uniforme e uma apresentação distintiva, ideal para pães artesanais. Em serviços de catering, a rapidez e a capacidade de produção em lote são otimizadas, mantendo a qualidade e minimizando o desperdício.

Cozinhas de hotéis e resorts beneficiam da padronização do formato oval e da espessura de 80 mm para uma confeção precisa e consistente, assegurando um produto de alta qualidade em serviço de quartos e buffets.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	160x220x300 mm
Diâmetro e Espessura do Hambúrguer	Ø 180 mm x 80 mm
Peso Líquido	5 kg
Peso Bruto	6 kg

Característica	Detalhe
Material de Construção	Alumínio anodizado e aço inoxidável
Funcionalidade Adicional	Abertura lateral automática da placa, empurrador de hambúrguer para extração facilitada

## Perguntas Frequentes

---

**P: Quais as dimensões desta prensa para hambúrgueres?**

R: Esta prensa manual para hambúrgueres possui dimensões de 160x220x300 mm, o que a torna compacta e adequada para qualquer cozinha profissional, otimizando o espaço de bancada. O hambúrguer resultante tem um diâmetro de 180 mm e 80 mm de espessura, ideal para hambúrgueres de grandes dimensões e criações gourmet.

**P: Esta prensa é adequada para uso diário em cozinhas profissionais?**

R: Sim, a sua construção robusta em alumínio anodizado e aço inoxidável foi concebida especificamente para suportar o uso intenso e contínuo exigido em ambientes de restauração profissional, garantindo uma longa vida útil e desempenho fiável.

**P: Qual o diâmetro e espessura máximos dos hambúrgueres que posso produzir?**

R: Esta prensa permite formatar hambúrgueres com um diâmetro de 180 mm e uma espessura de até 80 mm, ideal para hambúrgueres de grandes dimensões que necessitam de um formato consistente e profissional.

**P: É necessário algum tipo de instalação especial para esta máquina?**

R: Não, este equipamento é totalmente manual e não requer qualquer tipo de instalação elétrica, a gás ou hidráulica. Está pronto a usar assim que o desembala, proporcionando uma flexibilidade superior na sua organização de cozinha.

**P: Como a limpeza e manutenção do equipamento são realizadas?**

R: Graças aos materiais de alta qualidade e à sua abertura lateral automática, a limpeza é simplificada, podendo ser realizada de forma rápida e eficiente com produtos adequados para superfícies de contacto alimentar. Recomendamos a limpeza após cada utilização para preservar os materiais e garantir a higiene.