

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Formadora de Hambúrgueres Manual, Ø 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.005	Modelo:	UD2101.005
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	250 x 260 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2101.005
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Formadora manual de hambúrgueres, ideal para utilização profissional em talhos, restaurantes e hotelaria, com Ø 100 mm.

Descricao Completa

Formadora de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Este equipamento para moldar hambúrgueres é um auxiliar indispensável em talhos, restaurantes, cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria que procuram otimizar a criação de hambúrgueres frescos e uniformes. A sua capacidade de produzir hambúrgueres com um diâmetro de 100 mm garante consistência na oferta e satisfação do cliente.

Concebido para uma utilização contínua em ambientes profissionais, destaca-se pela operação simples e intuitiva. Basta premir a alavanca para dar forma ao hambúrguer e soltá-la para libertar a pressão, permitindo a fácil remoção do produto, frequentemente já embalado em folha de celofane, para um processo de trabalho eficiente e higiénico.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos que preparam quantidades significativas de hambúrgueres diariamente, mas também perfeitamente adequado para restaurantes, hamburguerias, hotéis e serviços de catering que valorizam a qualidade, a padronização e a rapidez na preparação. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na uma solução durável para qualquer cozinha profissional de exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	250x260x500 mm
Diâmetro do Hambúrguer	100 mm
Peso Líquido	5 kg
Peso Bruto	6 kg
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material em Contacto com Alimentos	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta máquina de formar hambúrgueres e que espaço necessita?

R: Esta máquina de formar hambúrgueres possui dimensões de 250x260x500 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço compacto no seu balcão ou área de trabalho. Garanta que dispõe de uma superfície estável e nivelada para uma operação segura e eficiente.

P: Esta máquina de formar hambúrgueres necessita de alguma instalação especial?

R: Não, esta máquina de formar hambúrgueres manual não requer qualquer instalação especial. Funciona sem necessidade de ligações elétricas, de gás ou água, tornando-a extremamente versátil e fácil de posicionar em qualquer cozinha profissional, talho ou estabelecimento alimentar.

P: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta máquina de formar hambúrgueres?

R: A limpeza desta máquina é simples, graças à sua construção em alumínio anodizado e aço inoxidável nas peças em contacto com a carne. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com detergente neutro e água, evitando produtos abrasivos. As peças podem ser facilmente desmontadas para uma higienização completa, garantindo a máxima segurança alimentar e prolongando a vida útil do equipamento.

P: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para este equipamento?

R: Sim, como todos os nossos equipamentos, esta máquina de formar hambúrgueres beneficia de garantia de fabricante e acesso à nossa rede de assistência técnica especializada. Para detalhes específicos sobre a garantia e serviços de assistência, por favor, contacte o nosso apoio ao cliente ou consulte as condições de venda.

P: Que tipo de acessórios são compatíveis ou incluídos com esta máquina?

R: Esta máquina é fornecida pronta a usar para formar hambúrgueres com um diâmetro de 100 mm. Não inclui acessórios adicionais. Para a embalagem, pode utilizar folhas de celofane padrão, facilmente encontradas no mercado, para um acondicionamento higiénico dos hambúrgueres formados. Não necessita de peças sobressalentes específicas para a sua operação diária.