

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina de Hamburgueres Manual 130mm para Profissionais

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--------------------------|
| SKU: | UD2101.006 | Modelo: | MAQUINA HAMBURGUER HR130 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------------|
| Marca | UDI |
| Modelo | MAQUINA HAMBURGUER HR130 |

Descricao Resumida

Máquina manual para formar hamburgueres de 130mm de diâmetro. Ideal para produção eficiente em açougues e restaurantes. Construção em alumínio anodizado e aço inoxidável para máxima higiene.

Descricao Completa

Máquina de Hamburgueres Manual — Principais Vantagens

Esta máquina de hamburgueres manual foi concebida para otimizar o processo de preparação em estabelecimentos HORECA. A sua construção robusta em alumínio anodizado garante durabilidade e resistência à corrosão, mantendo um acabamento brilhante e fácil de limpar, essencial para o cumprimento dos mais rigorosos requisitos de saneamento e higiene.

A operação é notavelmente simples e eficiente: basta acionar a alavanca para formar o hambúrguer perfeito com 130 mm de diâmetro e libertá-la para remover a peça. Esta facilidade de uso permite uma produção rápida e consistente de hamburgueres, ideal para açougues, talhos, restaurantes e cozinhas industriais que procuram padronizar a qualidade e o tamanho dos seus produtos.

As peças em contacto direto com a carne são fabricadas em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares, além de prolongar a vida útil do equipamento perante o uso intensivo.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo talhos, charcutarias, restaurantes de fast-food, hamburguerias, hotéis e cozinhas industriais. É perfeitamente adequado para a produção diária de grandes volumes de hamburgueres, garantindo uniformidade no diâmetro e espessura, o que é crucial para a consistência na confeção e satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|--------------------|
| Dimensões (L x P x A) | 250 x 260 x 500 mm |
| Diâmetro do Hambúrguer | 130 mm |

| Característica | Detalhe |
|---------------------------------------|--------------------|
| Peso Líquido | 5,5 kg |
| Peso Bruto | 6,5 kg |
| Material da Estrutura | Alumínio anodizado |
| Material das Peças de Contacto | Aço inoxidável |