

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Formadora de Hambúrguer Manual 150mm Alumínio Anodizado

Informacoes do Produto

SKU:	UD2101.006M	Modelo:	UD2101.006M
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	250 x 260 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2101.006M
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões desta formadora de hambúrguer e quanto espaço necessito para a instalar? A: Esta formadora de hambúrguer tem dimensões de 250x260x500 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço mínimo de 300x300x550 mm na sua bancada para garantir uma operação confortável e segura, permitindo ainda o manuseio dos hambúrgueres e a sua limpeza eficaz. Planeie o espaço considerando a folga necessária para a alavanca de operação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta formadora de hambúrguer? A: A limpeza desta formadora é simples. As peças em contacto com a carne são de aço inoxidável e podem ser facilmente removidas para uma lavagem detalhada com água morna e detergente neutro. A estrutura em alumínio anodizado deve ser limpa com um pano húmido para manter o seu brilho e higiene. Evite produtos abrasivos para proteger o acabamento. A manutenção é mínima, focando-se na limpeza regular após cada uso para garantir a sua durabilidade e segurança alimentar., Q: Esta formadora de hambúrguer manual é adequada para que tipo de carne e qual é o diâmetro máximo do hambúrguer que pode produzir? A: Esta formadora é ideal para uma variedade de carnes picadas, desde carne de vaca, porco, frango ou misturas, adequadas para hambúrgueres. O diâmetro máximo do hambúrguer que pode produzir é de 150 mm, um tamanho popular e versátil que se adapta a diversas necessidades de restauração e talhos. A espessura do hambúrguer pode ser ajustada pela quantidade de carne inserida.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Formadora de Hambúrguer, Máquina de Hambúrguer, Formar Hambúrgueres
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12767
Alt Text Imagens	Maquina Hamburguer Hr150 — vista 1 Maquina Hamburguer Hr150 — vista 2 Máquina de hambúrguer profissional HR150 em aço inoxidável com prensa manual para moldar hambúrgueres perfeitos.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Maquina Hamburguer Hr150
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Formadoras de Hambúrgueres
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRC2F750E,HRCB2F750E,HRCB4F750S

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize sempre discos de papel celofane ou vegetal entre cada hambúrguer para evitar a oxidação e facilitar a separação rápida durante o serviço de pico., Mantenha a mistura de carne a uma temperatura entre 0°C e 2°C durante a moldagem para garantir a integridade da gordura e uma melhor emulsão estrutural., Para uma limpeza profunda em conformidade com o HACCP, desmonte as partes em aço inoxidável e sanitize com detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam comprometer o anodizado do corpo., Regule a pressão da alavanca de forma constante para evitar variações na densidade do hambúrguer, o que previne o encolhimento irregular durante a confecção.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha e Responsável de Produção, Gestor de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietário de Talho e Charcutaria Artesanal</p>
Descrição Curta Original	<p><p>“Esta máquina é de grande ajuda em açougues para preparar e embalar hambúrgueres na folha de celofane. A vantagem mais valiosa desta unidade é a operação simples e fácil: apertar a alavanca formará o hambúrguer, e liberá-lo abrirá a pressão para remover o hambúrguer.
 Em alumínio anodizado, esta máquina atende aos mais rigorosos requisitos de saneamento e manterá o seu acabamento brilhante inalterado.
 As peças que entram em contato com a carne são de aço inoxidável.”</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 250x260x500 mm
 Hambúrguer diam 150 mm
 Peso liquido: 6 kg</p> <p>Peso bruto: 7 kg</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>EX19000759,EX19000756,EX19000755,EX19000758</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Hamburguerias Gourmet e Craft Burgers: Utilizada para criar discos de grande formato (150 mm) com blends de carne maturada, garantindo que a estrutura da fibra não seja excessivamente compactada, mantendo a suculência após a selagem térmica., Produção em Talhos e Unidades de Catering: Otimiza a preparação de grandes lotes para venda direta ou eventos, onde a velocidade de execução e a higiene são prioritárias, permitindo o empilhamento imediato com separadores celofane., Cozinhas de Hotelaria e Buffets: Padroniza a oferta de room service e banquetes, assegurando que a apresentação visual no prato seja rigorosamente idêntica em todos os pedidos, eliminando variações manuais que prejudicam a percepção de qualidade.</p>
Uso Profissional - Introdução	<p>A formadora de hambúrguer manual de 150 mm em alumínio anodizado é um equipamento de precisão indispensável para a padronização operacional em unidades de restauração e produção alimentar. Ao converter massas de carne em discos uniformes com esforço mecânico reduzido, esta ferramenta assegura que cada unidade produzida mantém o mesmo peso e diâmetro, fator crítico para o controle de custos (food cost) e para a consistência dos tempos de cozedura em grelha ou chapa profissional.</p>

Formadora manual de hambúrguer com 150mm de diâmetro, em alumínio anodizado e aço inoxidável. Ideal para talhos e restauração profissional.

Descricao Completa

Formadora de Hambúrguer — Formadora Manual de Hambúrguer — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente representa uma solução indispensável para qualquer negócio de restauração, talho ou cozinha de grande porte que necessite de padronizar a produção de hambúrgueres. Fabricado em alumínio anodizado, garante uma durabilidade superior e uma higiene impecável, cumprindo os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

A operação intuitiva desta moldadora de hambúrgueres assegura a criação rápida de peças com 150 mm de diâmetro, otimizando significativamente o processo de preparação e garantindo uma consistência perfeita em cada unidade. O seu mecanismo de alavanca facilita a compactação uniforme e a remoção sem esforço dos hambúrgueres, tornando-a ideal tanto para produções de volume moderado como elevado.

Ao incorporar esta prensa de hambúrguer na sua linha de produção, o seu estabelecimento beneficiará de uma produtividade acrescida, minimizando o tempo de trabalho e reduzindo o desperdício de matéria-prima. Todas as peças que entram em contacto direto com a carne são cuidadosamente fabricadas em aço inoxidável, assegurando a máxima segurança e uma resistência excepcional à corrosão, para uma longa vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é excepcionalmente adequado para talhos, restaurantes, hamburgerias especializadas, hotéis e cozinhas industriais que exigem uma produção de hambúrgueres consistente e altamente higiénica. É particularmente valioso para estabelecimentos com alta procura, onde a otimização do processo de confeção e a garantia de um produto final de qualidade superior com porções uniformes são considerações essenciais.

Características Técnicas

Diâmetro do Hambúrguer	150 mm
Dimensões (LxPxA)	250x260x500 mm

Peso Líquido	6 kg
Peso Bruto	7 kg
Material da Estrutura	Alumínio anodizado
Material em contacto com a carne	Aço inoxidável
Tipo de Operação	Manual

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta formadora de hambúrguer e quanto espaço necessito para a instalar?

A: Esta formadora de hambúrguer tem dimensões de 250x260x500 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço mínimo de 300x300x550 mm na sua bancada para garantir uma operação confortável e segura, permitindo ainda o manuseio dos hambúrgueres e a sua limpeza eficaz. Planeie o espaço considerando a folga necessária para a alavanca de operação.

Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta formadora de hambúrguer?

A: A limpeza desta formadora é simples. As peças em contacto com a carne são de aço inoxidável e podem ser facilmente removidas para uma lavagem detalhada com água morna e detergente neutro. A estrutura em alumínio anodizado deve ser limpa com um pano húmido para manter o seu brilho e higiene. Evite produtos abrasivos para proteger o acabamento.

Q: Esta formadora de hambúrguer manual é adequada para que tipo de carne e qual é o diâmetro máximo do hambúrguer que pode produzir?

A: Esta formadora é ideal para uma variedade de carnes picadas, desde carne de vaca, porco, frango ou misturas, adequadas para hambúrgueres. O diâmetro máximo do hambúrguer que pode produzir é de 150 mm, um tamanho popular e versátil que se adapta a diversas necessidades de restauração e talhos. A espessura do hambúrguer pode ser ajustada pela quantidade de carne inserida.

Q: Onde pode ser utilizada esta formadora de hambúrguer?

A: Este equipamento é ideal para uso em talhos, restaurantes, hamburguerias, hotéis e cozinhas industriais, onde a padronização e eficiência na produção de hambúrgueres são cruciais para a consistência do produto final.

Q: Quais são os principais benefícios de utilizar uma formadora de hambúrguer manual no meu negócio?

A: Utilizar uma formadora manual como esta permite-lhe padronizar o tamanho e a espessura dos seus hambúrgueres, o que otimiza os tempos de confeção e garante consistência. Além disso, aumenta a eficiência na produção, minimiza o desperdício de carne e melhora a higiene geral do processo, contribuindo para a satisfação do cliente e para a imagem profissional do seu estabelecimento.