

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Máquina Manual de Hambúrgueres Ø130mm para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	UD4800.036	Modelo:	MAQUINA DE HAMBURGUERES PHI13 MANUAL
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MAQUINA DE HAMBURGUERES PHI13 MANUAL

Descricao Resumida

Máquina manual de hambúrgueres com Ø130mm, estrutura em alumínio anodizado e peças em aço inoxidável. Ideal para produção consistente e profissional.

Descricao Completa

Máquina Manual de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha com esta máquina manual de hambúrgueres, ideal para estabelecimentos profissionais. Desenvolvida para produzir hambúrgueres perfeitamente uniformes de 130 mm de diâmetro, garante consistência e qualidade em cada porção, otimizando o processo de preparação e reduzindo o tempo de confecção.

A sua estrutura robusta em alumínio anodizado e as peças em contacto com os alimentos fabricadas em aço inoxidável asseguram uma durabilidade excepcional e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. Esta combinação de materiais de alta qualidade garante um manuseamento seguro e uma limpeza fácil, essenciais para ambientes de restauração de elevado volume.

Com um design compacto e intuitivo, este equipamento é fácil de operar, permitindo que a sua equipa produza hambúrgueres de forma rápida e eficiente, sem a necessidade de formação especializada. É a solução perfeita para chefs que procuram controlo total sobre a qualidade e a apresentação dos seus hambúrgueres, desde a carne picada até ao prato final.

Aplicações

Esta máquina versátil é indispensável para uma vasta gama de aplicações na indústria HORECA e hotelaria. É perfeitamente adequada para restaurantes gourmet, hamburguerias especializadas, refeitórios, hotéis e serviços de catering que exigem a produção de hambúrgueres frescos e de qualidade superior. A sua capacidade de formar hambúrgueres uniformes torna-a ideal para estabelecimentos com alto volume de produção, garantindo uma apresentação profissional e cozinhados consistentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	330x250x300 mm
Diâmetro do Hambúrguer	130 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	5,2 kg
Peso Bruto	6,7 kg
Estrutura	Alumínio anodizado
Material em contacto com carne	Aço inoxidável