

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Máquina Manual Formadora de Hambúrgueres 130 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHB-130	Modelo:	HB-130
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	6.22 kg	Dimensões:	210 x 290 x 275 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HB-130
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Máquina manual robusta para formação de hambúrgueres de 130 mm. Ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e consistência na preparação.

Descricao Completa

máquina formadora de hambúrgueres — Formadora Manual de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de hambúrgueres em cozinhas profissionais, esta prensa de hambúrgueres garante eficiência e consistência. A sua construção robusta em alumínio anodizado e aço inoxidável confere durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram padronizar os seus produtos e agilizar o serviço.

Este equipamento destaca-se pela facilidade de utilização e manutenção. A pressão manual através de alavanca minimiza o esforço do operador, enquanto os componentes acessíveis simplificam a limpeza diária, assegurando os mais elevados padrões de higiene. A sua natureza compacta permite uma integração fácil em qualquer espaço de trabalho, otimizando o fluxo da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hamburguerias, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que confeccione hambúrgueres frescos. A versatilidade deste equipamento permite a criação de hambúrgueres de carne, peixe ou vegetais, adaptando-se às diversas exigências da sua ementa e preferências dos clientes. É uma mais-valia para quem procura uniformidade e qualidade no produto final.

A sua portabilidade e design antiderrapante tornam-na adequada para uso em bancadas de trabalho, garantindo estabilidade durante a operação. A consistência no formato dos discos de carne facilitará o processo de confeção e apresentação dos pratos, impactando positivamente a perceção de qualidade do seu serviço. A sua equipa vai apreciar a ergonomia e eficácia desta modeladora.

Características Técnicas

Diâmetro	130 mm
Peso	6,22 kg
Dimensões (LxPxA)	210x290x275 mm
Materiais	Alumínio polido e anodizado, Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade esperada desta máquina em ambientes de uso intensivo?

R: Este equipamento foi concebido com materiais de alta qualidade, como aço inoxidável e alumínio anodizado, garantindo uma robustez excepcional e longa vida útil mesmo sob uso contínuo em cozinhas profissionais. A sua construção visa resistir ao desgaste diário.

P: É possível utilizar esta formadora para diferentes tipos de carne ou alternativas vegetais?

R: Sim, a versatilidade desta máquina permite confeccionar hambúrgueres a partir de uma variedade de ingredientes, incluindo carne, peixe e diversas misturas vegetais, tornando-a ideal para ementas diversificadas.

P: A limpeza do equipamento é um processo complicado?

R: Não, todas as peças são de fácil acesso e foram desenhadas para serem limpas sem esforço com produtos de limpeza convencionais, facilitando a manutenção e a higiene diária na sua cozinha.

P: Esta máquina necessita de alguma instalação especial ou pode ser usada em qualquer bancada?

R: O equipamento tem um design compacto e pés de borracha antiderrapantes integrados, o que permite a sua utilização em qualquer superfície plana, sem necessidade de instalação específica.

P: Qual a vantagem de uma máquina formadora manual em comparação com as elétricas?

R: As máquinas manuais, como esta, oferecem controlo preciso sobre a pressão exercida, promovem a consistência do produto sem depender de eletricidade e são frequentemente mais compactas e fáceis de limpar e manter. Além disso, a sua operação é intuitiva e dispensa formação complexa.