

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Lâmina para Picadora de Carne - Acessório de Substituição

Informacoes do Produto

SKU:	HE282359	Modelo:	HE282359
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282359
EAN	8711369282359

Descricao Resumida

Lâmina de substituição para picadoras de carne profissionais, essencial para um corte preciso e higiênico. Garante a eficiência do seu equipamento.

Descrição Completa

Esta lâmina de substituição é um componente essencial para manter a eficiência e a higiene da sua picadora de carne profissional. Fabricada para garantir um corte preciso e duradouro, é ideal para operações contínuas em cozinhas exigentes.

Lâmina picadora de carne — Lâmina Picadora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	0,02 kg

Aplicações Profissionais

Esta lâmina é um acessório indispensável para qualquer estabelecimento que utilize picadoras de carne regularmente, como talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, cantinas e empresas de catering. Garante a continuidade da produção de carne picada fresca para enchidos, hambúrgueres, almôndegas e outros pratos, mantendo a qualidade e a segurança alimentar.

Lâmina Picadora — Principais Vantagens

- Assegura um corte uniforme e eficiente da carne, otimizando a preparação.
- Fabricada com materiais resistentes para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Fácil de substituir, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.
- Contribui para a higiene alimentar, permitindo a substituição de peças desgastadas.
- Mantém a qualidade final dos produtos de carne picada.