

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amaciador de Carne Elétrico Profissional 514mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE975305	<b>Modelo:</b>	HE975305
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369975305

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE975305
<b>EAN</b>	8711369975305

## Descricao Resumida

Amaciador de carne elétrico Hendi com 350W, estrutura em aço inoxidável e rolos para vaca e porco. Ideal para otimizar a tenrura da carne em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Para uma tenrura consistente da carne, este equipamento elétrico garante um amaciamento rápido e uniforme. A estrutura em aço inoxidável otimiza a preparação de cortes bovinos e suínos, essencial para a mise en place e o rush do serviço.

### amaciador de carne — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante com 40-80 covers ou o proprietário de uma hamburgueria gourmet, este amaciador de carne de bancada é indispensável para garantir a tenrura perfeita em bifes e outras peças. É igualmente ideal para talhos e snack-bares que procuram padronizar a qualidade da carne, otimizando o tempo de preparação e elevando a experiência gastronômica do cliente.

### Amaciamento Eficiente — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável confere a este equipamento uma durabilidade superior e facilidade de higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. A inclusão de rolos específicos para carne de vaca e porco, aliada a uma velocidade de lâmina de 75 RPM, garante um amaciamento preciso e adaptado a diferentes tipos de carne, enquanto o motor refrigerado por ventoinha assegura um funcionamento contínuo e prolongado.

### Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	514 x 224 x 430 mm

<b>Potência</b>	350 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Peso Líquido</b>	17,89 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Largura Máx. da Carne</b>	160 mm
<b>Espessura Máx. da Carne</b>	30 mm
<b>Velocidade da Lâmina</b>	75 RPM
<b>Refrigeração do Motor</b>	Ventoinha incorporada
<b>Pés</b>	4 pés de borracha
<b>Acessórios Incluídos</b>	Rolos para carne de vaca e porco

#### **Como devo limpar e manter o amaciador de carne para garantir a sua durabilidade e higiene?**

A estrutura em aço inoxidável permite uma limpeza fácil com detergentes neutros e água. É crucial desmontar os rolos após cada utilização para uma higienização profunda, garantindo a remoção de resíduos de carne e cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

#### **Este amaciador é adequado para um restaurante com um volume médio de 50 refeições diárias?**

Sim, com uma capacidade para peças de carne até 160mm de largura e 30mm de espessura, e uma velocidade de 75 RPM, este equipamento é perfeitamente dimensionado para otimizar a preparação de carne em estabelecimentos com um volume médio de produção, assegurando consistência e eficiência.

#### **Quais os tipos de carne que podem ser processados neste amaciador?**

Este amaciador inclui rolos específicos para carne de vaca e carne de porco, permitindo o tratamento eficaz de uma vasta gama de cortes. A sua conceção é otimizada para amaciar estas carnes, melhorando a sua textura e absorção de marinadas.

### **É possível substituir os rolos ou lâminas em caso de desgaste?**

Sim, os rolos e lâminas são componentes substituíveis, garantindo a longevidade do equipamento. Recomenda-se a utilização de peças de substituição originais Hendi para manter a performance e a segurança do amaciador.

### **Qual a importância da ventoinha de refrigeração no motor?**

A ventoinha incorporada é essencial para a refrigeração do motor, prevenindo o sobreaquecimento durante períodos de uso intensivo. Este sistema de arrefecimento contribui diretamente para a durabilidade e fiabilidade do equipamento em ambientes de produção exigentes.