

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

## Placa Perfurada 70mm com Furos de 8mm para Picadoras Profissionais

### Informacoes do Produto

SKU:	HE282229	Modelo:	HE282229
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282229

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE282229
EAN	8711369282229

### Descricao Resumida

Placa perfurada de 70mm de diâmetro com furos de 8mm, ideal para picadoras de carne profissionais. Garante moagem uniforme para hambúrgueres e enchidos.

## Descricao Completa

Esta placa perfurada de 70mm de diâmetro, com furos de 8mm, é um componente essencial para picadoras de carne profissionais, garantindo um corte uniforme e eficiente em diversas preparações.

### Placa Perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro da Placa	70 mm
Diâmetro dos Furos	8 mm
Peso Líquido	0.15 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, cantinas e charcutarias que necessitam de processar carne ou outros ingredientes com uma granulometria específica de 8mm. Essencial para a produção de hambúrgueres, enchidos, patês e recheios.

### Placa Perfurada — Principais Vantagens

Assegura uma moagem consistente para produtos finais de qualidade superior. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional. Facilita a manutenção e a substituição rápida em picadoras compatíveis.

#### Esta placa é compatível com todas as picadoras de carne?

Esta placa é projetada para picadoras com um diâmetro de disco de 70mm. Verifique as especificações da sua picadora para garantir a compatibilidade.

#### Qual o material de fabrico desta placa?

As placas perfuradas para uso profissional são geralmente fabricadas em aço inoxidável ou aço carbono temperado, garantindo durabilidade e higiene.

#### **Como devo limpar e manter a placa perfurada?**

Após cada utilização, lave a placa com água quente e detergente, utilizando uma escova para remover resíduos. Seque-a completamente para evitar oxidação e guarde-a em local seco.

#### **Para que tipo de preparações é ideal o furo de 8mm?**

O furo de 8mm é ideal para moagens médias, perfeitas para a confecção de hambúrgueres com textura, carne picada para bolonhesa, enchidos mais rústicos ou recheios que requerem alguma consistência.

#### **Quando devo substituir a placa perfurada?**

A placa deve ser substituída quando os furos mostrarem sinais de desgaste, deformação ou quando a qualidade da moagem começar a diminuir, resultando em carne esmagada em vez de cortada.