

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



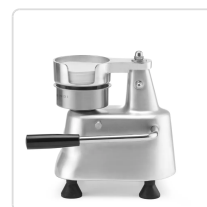
Hotelequip.pt

## Prensa de Hambúrguer Manual ø100 mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE282793	<b>Modelo:</b>	282793
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369282793

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	282793
<b>EAN</b>	8711369282793

## Descricao Resumida

Prensa de hambúrguer manual ø100 mm para produção consistente. Fabricada em alumínio anodizado, com elevação automática e pés antiderrapantes. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta prensa de hambúrguer manual, com um diâmetro de 100 mm, é ideal para moldar porções uniformes de carne, garantindo consistência na preparação em cozinhas profissionais. Construída com alumínio anodizado, oferece durabilidade e facilidade de limpeza para uso contínuo.

### prensa de hambúrguer — Prensa Hambúrguer — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Prensa de Hambúrguer Manual
<b>Diâmetro do Hambúrguer</b>	ø100 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	240x230x250 mm
<b>Material Principal</b>	Alumínio anodizado
<b>Outros Materiais</b>	Aço inoxidável
<b>Peso Líquido</b>	4,468 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é essencial para qualquer estabelecimento que necessite de produzir hambúrgueres de forma consistente e eficiente. É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes,

food trucks, cafés com cozinha e restaurantes de bairro que servem pratos com carne picada, garantindo padronização e rapidez no serviço.

## Prensa Hambúrguer — Principais Vantagens

- **Consistência na Produção:** Molda hambúrgueres com  $\varnothing 100$  mm de forma uniforme, essencial para controlo de porções e custos.
- **Operação Simplificada:** O sistema de elevação automática e a alavanca de libertação facilitam a remoção do hambúrguer.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção em alumínio anodizado e aço inoxidável para fácil limpeza e resistência ao uso intensivo.
- **Estabilidade:** Pés antiderrapantes garantem segurança e firmeza durante a utilização na bancada de trabalho.
- **Controlo de Porções:** Inclui divisores de papel para uma separação prática e higiénica dos hambúrgueres.

### Qual a principal vantagem de usar uma prensa de hambúrguer manual?

A principal vantagem é a garantia de uniformidade no tamanho e peso dos hambúrgueres, o que otimiza o controlo de porções, reduz o desperdício e assegura uma cozedura consistente.

### Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o invólucro inferior e o êmbolo são feitos de alumínio anodizado, e outras partes em aço inoxidável, materiais que facilitam a limpeza e são resistentes à corrosão, garantindo uma manutenção simples.

### Os divisores de papel estão incluídos?

Sim, a prensa inclui divisores de hambúrgueres de papel, que são práticos para separar as porções e evitar que a carne se cole, facilitando o armazenamento e manuseamento.

### É adequada para uso em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 240x230x250 mm, esta prensa é ideal para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais de qualquer dimensão, incluindo rouletes e snack-bares.

### Como funciona o sistema de libertação do hambúrguer?

A prensa possui um mecanismo que levanta automaticamente o hambúrguer após a formação e uma alavanca prática para libertar a carne moldada do tabuleiro, tornando o processo rápido e eficiente.