

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Divisórias de Película para Hambúrguer, 2122 unidades, Ø100mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE513170	Modelo:	513170
Marca:	HENDI	EAN:	8711369513170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	513170

EAN

8711369513170

Descrição Resumida

Divisórias de película em celulose transparente com Ø100mm, ideais para evitar que hambúrgueres se colem. Resistentes ao frio e biodegradáveis, vêm em embalagens de 2122 unidades.

Descrição Completa

Estas divisórias de película em celulose transparente, com 100mm de diâmetro, são essenciais para otimizar a preparação e conservação de hambúrgueres em cozinhas profissionais. Resistem a baixas temperaturas, adequadas para frigorífico e congelador.

divisórias para hambúrguer — Divisórias Hambúrguer — Características Técnicas

Material	Celulose transparente
Diâmetro	100 mm
Unidades por embalagem	2122
Resistência a temperaturas	Abaixo de -18°C (congelador e frigorífico)
Biodegradável	Sim
Peso líquido	0,978 kg
Peso bruto	1,01 kg
Dimensões da embalagem	100 x 100 x 90 mm

Aplicações Profissionais

Estas divisórias são ideais para qualquer estabelecimento que prepare hambúrgueres em volume, como hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e restaurantes com serviço de take-away. Facilitam a organização e o armazenamento de carne picada moldada, garantindo a sua integridade até ao momento da confeção.

Divisórias de Celulose — Principais Vantagens

A utilização destas divisórias de celulose assegura que os hambúrgueres não se colem entre si, agilizando o manuseamento e a separação durante a preparação. A sua resistência a baixas temperaturas permite um armazenamento seguro em congeladores e frigoríficos. Sendo biodegradáveis, representam uma escolha mais sustentável para a gestão de resíduos em cozinhas profissionais.

Qual o material destas divisórias?

São fabricadas em celulose transparente, um material resistente e biodegradável.

Podem ser utilizadas para congelar hambúrgueres?

Sim, estas divisórias são resistentes a baixas temperaturas, sendo adequadas para uso em congeladores e frigoríficos, abaixo de -18°C .

Quantas divisórias vêm numa embalagem?

Cada embalagem contém 2122 unidades de divisórias, prontas para uso imediato.

Qual o diâmetro das divisórias?

Cada divisória tem um diâmetro de 100 mm, ideal para hambúrgueres de tamanho padrão.

Estas divisórias são uma opção ecológica?

Sim, são biodegradáveis, o que as torna uma escolha mais sustentável para a sua cozinha profissional.