

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amaciador de Carne Aço Inoxidável com Face Dentada 9.5 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP943000	<b>Modelo:</b>	P943000
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661943000

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P943000
<b>EAN</b>	8421661943000

### Descricao Resumida

Amaciador de carne profissional em aço inoxidável com face dentada de 9.5 cm. Ideal para amolecer carnes, garantindo uma confeitão mais rápida e uniforme.

## Descricao Completa

Este amaciador de carne em aço inoxidável, com uma face dentada de 9.5 cm de diâmetro, foi concebido para amolecer eficazmente diversos tipos de carne, otimizando a sua preparação para confeitão.

### Amaciador de Carne — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Largura</b>	290 mm
<b>Profundidade</b>	95 mm
<b>Altura</b>	40 mm
<b>Diâmetro da Face</b>	95 mm
<b>Peso</b>	0.67 kg

### Amaciador de Carne — Aplicações Profissionais

Este amaciador é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e churrasqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hamburgarias, snack-bares e até roulotes que necessitam de preparar carnes tenras e suculentas de forma eficiente para a sua ementa diária.

### Amaciador de Carne — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Face dentada de 9.5 cm que amacia eficazmente as fibras da carne.
- Cabo com design angulado para um manuseamento confortável e seguro.
- Peso otimizado para facilitar o processo de amaciamento com menos esforço.
- Orifício no cabo para armazenamento suspenso, poupando espaço na área de preparação.

Para que tipos de carne é este amaciador adequado?

?

É ideal para uma vasta gama de carnes, incluindo frango, bife, porco e outras peças que necessitem de ser amaciadas para uma confeção mais tenra e rápida.

#### **Qual o material de fabrico e as suas vantagens?**

Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como o design do cabo contribui para a sua utilização?**

O cabo possui um ângulo ergonómico que proporciona conforto ao utilizador, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada e facilitando o manuseamento.

#### **Este amaciador é fácil de armazenar?**

Sim, o cabo inclui um orifício na extremidade, permitindo que seja pendurado e armazenado de forma conveniente e acessível na sua área de preparação.

#### **Qual a função da face dentada?**

A face dentada foi projetada para quebrar as fibras da carne de forma eficaz, amaciando-a e permitindo que absorva melhor os temperos, resultando numa confeção mais uniforme e saborosa.