

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 Inox Profissional para Cozinhas

Informacoes do Produto

SKU:	IB728200	Modelo:	728200
Marca:	IBILI	EAN:	8411922084955

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	728200
EAN	8411922084955

Descricao Resumida

Amaciador de carne em aço inoxidável, ideal para uso profissional em cozinhas de restaurantes, snack-bares e hotelaria. Melhora a textura e absorção de temperos.

Descricao Completa

Ferramenta manual essencial para amaciar carne, este utensílio em Aço Inoxidável garante a preparação ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração. Com um design simples e ergonómico, facilita o trabalho em cozinhas profissionais com elevado volume de serviço.

Amaciador de Carne — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
-----------------	----------------

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos que preparam cortes de carne frequentemente, como hamburgarias, talhos com serviço de preparação ou restaurantes tradicionais portugueses. O Chef de cozinha beneficia de uma ferramenta robusta para otimizar a textura e a suculência da carne antes da confeção, assegurando a satisfação do cliente em estabelecimentos com até 80 couverts.

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Fabricado em Aço Inoxidável de alta qualidade, este amaciador de carne oferece durabilidade e resistência à corrosão, cumprindo as exigências de higiene em cozinhas profissionais. O seu design simples e a facilidade de limpeza permitem uma utilização contínua e eficiente, sendo uma adição económica e prática ao equipamento essencial.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste amaciador de carne?

Este amaciador de carne é fabricado em Aço Inoxidável, garantindo robustez e higiene.

?

Este equipamento é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o material em Aço Inoxidável confere durabilidade para uso frequente em ambientes de restauração.

Quantas unidades podem ser encomendadas de uma vez?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 6 unidades.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficia deste amaciador?

É particularmente útil em hamburgarias, snack-bares, talhos e restaurantes tradicionais que servem cortes de carne com frequência.

Este amaciador requer alguma manutenção especial?

Devido ao material em Aço Inoxidável, a limpeza é simples com água e detergente neutro, sendo recomendado secar após a lavagem para preservar o brilho.