

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



Hotelequip.pt

Martelo Tenderizador de Carne em Madeira e Alumínio

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB686800 | Modelo: | 686800 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922459487 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 686800 |
| EAN | 8411922459487 |

Descricao Resumida

Martelo tenderizador de carne robusto, fabricado em madeira de faia e alumínio, ideal para amolecer e preparar diversas carnes em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Bata de madeira de faia e alumínio para amaciar carne, ideal para cozinhas profissionais que necessitam de preparar cortes rapidamente para serviço contínuo. Este utensílio de cozinha manual permite obter a textura desejada em diferentes tipos de carne, essencial para restaurantes e talhos.

batedor de carne — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| Material | Madeira de Faia / Alumínio |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante tradicional ou cozinha de hotel que necessita de amaciar eficazmente cortes de carne para pratos do dia ou buffets. Essencial em talhos e charcutarias para preparar especialidades e garantir a satisfação do cliente final em estabelecimentos com alta rotatividade de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em madeira de faia e alumínio confere a este batedor de carne durabilidade e um equilíbrio ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design ergonómico facilita o manuseamento, reduzindo o esforço do utilizador durante a preparação de grandes volumes de carne.

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilidade deste batedor de carne?

A principal utilidade é amaciar e achatam cortes de carne, tornando-os mais tenros e uniformes para uma melhor confeção e apresentação.

De que materiais é feito este batedor?

É fabricado com uma combinação de madeira de faia e alumínio, materiais conhecidos pela sua resistência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

É adequado para uso em restaurantes com alto volume de serviço?

Sim, a sua construção robusta e design ergonómico tornam-no ideal para o uso contínuo em cozinhas de restaurantes, talhos e outras operações de restauração com elevada demanda.

Como devo limpar e manter este utensílio?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro. Evitar a máquina de lavar loiça para preservar a integridade da madeira e do alumínio. Secar bem após a lavagem.

É necessário adquirir um número mínimo de unidades?

Sim, este item tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, ideal para equipar cozinhas com múltiplos postos de trabalho ou para renovar o stock de utensílios.