

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amaciador Profissional de Carne Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0625.37.001	Modelo:	INTENERITRICE CE
Marca:	Boston	EAN:	N/D
		Dimensões:	190 x 410 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Boston
Modelo	INTENERITRICE CE

Descricao Resumida

Amaciador para carne de uso profissional, com 180 microcortes/dm² para carne tenra sem danificar, lâminas inox e segurança.

Descricao Completa

Amaciador de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente transforma a textura da carne, tornando-a mais tenra e succulenta. Com um sistema que realiza 180 microcortes por decímetro quadrado, assegura uma preparação delicada que preserva a integridade das fibras e o sabor original do alimento. A sua concepção foi direcionada para a máxima performance em ambientes profissionais, garantindo um aliado fundamental para qualquer chefe de cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e serviços de catering, este amaciador é versátil e adapta-se a diferentes tipos de carne. A sua capacidade de processar grandes quantidades de forma rápida e higiénica otimiza o tempo de preparação na cozinha, permitindo que a sua equipa se concentre na criação de pratos excepcionais. A carne, devidamente amaciada, absorve melhor os temperos e cozinha de maneira mais uniforme, elevando a qualidade final das suas confecções.

Características Técnicas

Micro-cortes por dm ²	180
Transmissão	Engrenagem
Material das Lâminas	Aço inoxidável
Lâminas	Facilmente extraíveis
Segurança	Micro-interruptor de segurança
Limpeza e Manutenção	Fácil
Dimensões (LPA)	190x410x400 mm

Perguntas Frequentes

1. Este amaciador de carne é adequado para todos os tipos de carne?

Sim, o design deste amaciador permite processar variados tipos de carne, desde cortes mais macios a peças com maior presença de nervos, tornando-os mais tenros sem os desfazer.

2. Qual é a manutenção necessária para este equipamento?

A manutenção é mínima e simplificada, principalmente devido às lâminas amaciadoras em aço inoxidável que são facilmente extraíveis e que facilitam a limpeza profunda, garantindo a higiene e durabilidade do aparelho.

3. É seguro utilizar este amaciador em ambientes de cozinha profissional?

Completamente. Este modelo integra um micro-interruptor de segurança, que assegura a interrupção imediata do funcionamento se houver alguma anomalia ou abertura indevida durante a operação, protegendo o utilizador.

4. Como é que este equipamento amacia a carne sem a danificar?

Graças aos 180 microcortes por decímetro quadrado, a carne é amaciada eficazmente através do corte dos nervos e fibras, o que resulta numa carne mais tenra sem comprometer a sua estrutura ou sucos naturais.

5. As dimensões do amaciador são adequadas para uma cozinha com espaço limitado?

Com dimensões compactas de 190x410x400 mm (LPA), este amaciador é projetado para ocupar o mínimo espaço possível, sendo ideal para cozinhas profissionais que precisam otimizar cada centímetro disponível.