

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grupo Motor para Picadora de Carne 425kg/h - Tri-fásico

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050220	Modelo:	1050220
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005911

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005911
Modelo	1050220
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Grupo motor tri-fásico para picadoras de carne com capacidade de 425 kg/h. Ideal para hotelaria e restauração. Carroçaria em aço inoxidável e motor de alta potência.

Descricao Completa

Grupo Motor Picadora de Carne — Grupo Motor para Picadora de Carne — Principais Vantagens

Este grupo motor para picadora de carne (moedor de carne) assegura a base robusta e potente para operações de picagem de carne em ambientes profissionais. Desenvolvido para hotelaria, coletividades e restauração, garante um desempenho excecional e durabilidade, essencial para cozinhas de alto volume.

Com uma carroçaria em aço inoxidável e um motor de grande potência, este equipamento foi concebido para resistir às exigências do uso contínuo. A sua construção robusta e a facilidade de manutenção traduzem-se em fiabilidade operacional e redução de tempo de inatividade.

A facilidade de desmontagem do grupo picador (vendido em separado) para limpeza, juntamente com a bandeja também removível, otimiza o fluxo de trabalho e garante a máxima higiene, em conformidade com as normas alimentares mais rigorosas.

Aplicações

Ideal para talhos, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes que necessitam de processar grandes quantidades de carne rapidamente e com eficiência. A sua capacidade de produção de até 425 kg/hora torna-o adequado para estabelecimentos com elevada procura diária, assegurando a qualidade e frescura da carne picada.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção Máxima por Hora	425 kg
Diâmetro da Placa	98 mm
Dimensões da Boca de Entrada	60 mm
Picadora Refrigerada	Não
Alimentação Elétrica	230 V 400 V / 50 Hz / 3~ (6.9 A-4 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Potência Total	1470 W
Largura	310 mm
Profundidade	460 mm
Altura	480 mm
Peso Líquido	30 kg