

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Refrigerada 250 kg/h Ø 82 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050200	Modelo:	5050200
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5050200
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Diâmetro	Até 20 cm
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Tensão

400V Trifásico

Descrição Resumida

Picadora de carne refrigerada para hotelaria, com produção máxima de 250 kg/h e boca de Ø 82 mm. Ideal para manter a cadeia de frio e a qualidade da carne.

Descrição Completa

Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Desenvolvida para estabelecimentos que exigem a máxima qualidade e higiene, esta picadora de carne refrigerada (também conhecida como trituradora de carne) garante a frescura e a segurança alimentar. O seu design robusto e fiável em aço inoxidável é adaptado às rigorosas exigências dos profissionais de hotelaria, restauração e cozinhas industriais.

Com um sistema de refrigeração integrado, permite picar carne sem quebrar a cadeia de frio, inibindo o desenvolvimento bacteriano e mantendo as qualidades organoléticas do produto inalteradas por mais tempo. Isto traduz-se numa oferta de carne picada com sabor, cor e propriedades nutritivas superiores, essencial para a satisfação do cliente.

A facilidade de manutenção é uma prioridade, com componentes que podem ser facilmente desmontados para limpeza, assegurando a conformidade com as normas HACCP e otimizando o fluxo de trabalho nos ambientes mais exigentes. O motor ventilado e o compressor hermético e silencioso sublinham a durabilidade e o desempenho consistente do equipamento.

Aplicações

Esta picadora é ideal para talhos, supermercados, restaurantes que produzem as suas próprias carnes picadas, hotéis com serviço de buffet e unidades de catering. A sua produção máxima de 250 kg/hora torna-a adequada para operações de médio a alto volume, onde a frescura e a qualidade da carne são críticas. Pode ser utilizada de forma contínua ou descontínua, adaptando-se a diversas necessidades operacionais sem comprometer a higiene ou a eficiência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora (máx.)	250 kg
Diâmetro de placa	Ø 82 mm
Picadora refrigerada	Sim
Alimentação elétrica	230 V 400 V / 50 Hz / 3N~
Plugue	EU
Potência Total	1100 W
Dimensões exteriores (L x P x A)	310 mm x 438 mm x 508 mm
Peso líquido	40 kg