

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



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Refrigerada 450 kg/h, Boca Ø 98 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050220	Modelo:	5050220
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005386
Modelo	5050220
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Diâmetro	Até 20 cm
Instalação	De Bancada

Tipo	Picadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada profissional de 2200W, com capacidade de 450 kg/h e boca de Ø 98 mm. Ideal para HORECA, mantém a cadeia de frio.

Descricao Completa

Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

A nossa picadora de carne refrigerada (também conhecida como triturador de carne), é um equipamento profissional de excelência, ideal para o setor HORECA e hotelaria. Desenvolvida para estabelecimentos que exigem a máxima higiene e eficiência na preparação de carne, esta máquina garante a manutenção da cadeia de frio, essencial para a qualidade e segurança alimentar. É robusta, compacta e fiável, pensada para um desempenho superior em ambientes de produção média.

O sistema de refrigeração inovador desta picadora impede o desenvolvimento de flora bacteriana, permitindo conservar as propriedades organoléticas da carne por mais tempo. Sabor, cor e valor nutricional permanecem inalterados, oferecendo ao seu cliente um produto sempre fresco e apetitoso. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Com uma produção máxima de 450 kg por hora, este equipamento é perfeito para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas industriais que procuram otimizar os seus processos de preparação de carne e garantir a frescura dos seus produtos ao longo do dia.

Aplicações

Esta versátil picadora de carne é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde pequenos talhos e charcutarias que necessitam de processar carne fresca diariamente, a

grandes cozinhas industriais e restaurantes de hotelaria com alta procura. É particularmente eficaz para a produção de hambúrgueres, salsichas e carne moída em quantidades médias, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício. Pode ser utilizada de modo contínuo ou descontínuo, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Produção Máxima/Hora	450 kg
Diâmetro da Placa	Ø 98 mm
Refrigerada	Sim
Alimentação Elétrica	230 V / 400 V / 50 Hz / 3~
Plugue	EU
Potência Total	2200 W
Largura	325 mm
Profundidade	544 mm
Altura	553 mm
Peso Líquido	50 kg
Material do Bastidor e Tabuleiro	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Boca Externa	Aço Inoxidável AISI 304
Motor	Ventilado, com N.V.R. de baixa tensão (24V)
Compressor	Hermético e silencioso
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico
Gás Refrigerante	Sem impacto ambiental