

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora e Ralador de Carne Elétrica 280kg/h - 1100W

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050132	Modelo:	5050132
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003764
Modelo	5050132
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Picadora e ralador de carne elétrica de 1100W para uso profissional. Produção até 280 kg/h, com funil de 50mm e placa de 82mm. Robusta e fácil de limpar.

Descrição Completa

Picadora de Carne Profissional — Picadora e Ralador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Equipamento robusto e fiável, esta picadora e ralador de carne (também conhecida como triturador de carne ou moedor) foi desenhada para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção em liga especial de alumínio e aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene.

Com um potente motor de 1100W e engrenagens de aço helicoidal, opera com grande eficiência e um nível de ruído reduzido. A capacidade de produção de carne picada atinge os 280 kg/hora, enquanto o ralador processa até 70 kg/hora, tornando-a ideal para restaurantes, talhos, hotéis e refeitórios com elevada demanda.

A funcionalidade de desmontagem rápida da cabeça da máquina facilita uma limpeza profunda, contribuindo para a manutenção da segurança alimentar. Este equipamento cumpre as normas de segurança internacionais, oferecendo tranquilidade na sua operação diária.

Aplicações

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em estabelecimentos Horeca como restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que exigem alta produtividade e fiabilidade no processamento de carne e queijos. É ideal para preparar hambúrgueres, almôndegas, recheios e ralar queijos em grandes quantidades, otimizando o tempo de preparação e garantindo a frescura dos ingredientes.

Especificações Técnicas

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

Produção Máxima por Hora (Picadora)	280 kg
Produção por Hora (Ralador)	70 kg
Diâmetro da Funil	50 mm
Diâmetro da Placa	82 mm
Dimensões da Boca (Ralador)	140 x 80 mm
Potência Total	1100 W
Alimentação Elétrica	400V/50Hz/3F
Dimensões Exteriores (L x P x A)	620 x 330 x 490 mm
Peso Líquido	31 kg