

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

Triturador de Carne Industrial 22C Inox 400V 300 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.089	Modelo:	UD2088.089
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	470 x 270 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.089
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Triturador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Triturador de carne profissional 400V em aço inox com inversor. Capacidade de 300 Kg/h e moagem removível. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Este picador de carne em aço inoxidável, com variador de velocidade (inversor) e alimentação a 400V, é a escolha perfeita para estabelecimentos de restauração e hotelaria que exigem a máxima eficiência e durabilidade. Com uma capacidade de processamento impressionante de 300 kg por hora, este equipamento assegura uma moagem rápida e uniforme de grandes volumes de carne, otimizando de forma significativa o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Triturador Carne Profissional — Picador de Carne 22C — Principais Vantagens

Concebido para um elevado desempenho, este moedor de carne possui um motor de engrenagem oleada e um sistema de moagem totalmente removível. Esta característica facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais elevados padrões de higiene alimentar, cruciais em qualquer ambiente profissional. A construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma longevidade excecional, resistindo ao uso intensivo e às condições mais exigentes.

O sistema de variador de velocidade permite um controlo preciso sobre a operação, aumentando a segurança e a adaptabilidade a diversos tipos de carne. A lâmina autoafiável em aço inoxidável mantém um desempenho de corte consistente e de alta qualidade ao longo do tempo, minimizando a necessidade de substituições frequentes e assegurando uma excelente rentabilidade ao seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este triturador é perfeitamente adequado para talhos, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar carne fresca de forma rápida e eficiente. É ideal para a preparação de carne picada para hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros pratos que exijam carne moída de alta qualidade. A sua capacidade e robustez tornam-no uma ferramenta indispensável em operações onde a produtividade e a higiene são

cruciais, garantindo um produto final consistente e a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	470x270x450 mm
Capacidade de Produção	300 Kg/h
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	28 kg
Potência	1.1/1.5 kW/hp
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Unidade de Moagem	Totalmente removível em Aço Inoxidável
Diâmetro da Entrada de Carne	52 mm
Placa de Saída	Aço Inoxidável com furos de 6 mm
Faca	Aço Inoxidável autoafiável
Funcionalidade Adicional	Com Inversor

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste triturador de carne?

Este triturador profissional tem uma capacidade de produção de 300 kg de carne por hora. É ideal para estabelecimentos com elevado volume de trabalho, garantindo um processamento eficiente e contínuo.

Como é feita a limpeza do equipamento?

A unidade de moagem é totalmente removível e construída em aço inoxidável, facilitando a desmontagem e a limpeza completa. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização para manter a máxima higiene e funcionamento adequado.

Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimento?

É ideal para talhos, cozinhas industriais, restaurantes e serviços de catering que necessitam de um desempenho robusto e contínuo no processamento de carne. A sua versatilidade permite a otimização de diversos processos culinários.

Quais os requisitos de ligação elétrica para este triturador de carne?

Este triturador exige uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência de 1.1/1.5 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para assegurar a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Quais os acessórios incluídos com o triturador de carne profissional?

O triturador inclui uma placa de aço inoxidável com furos de 6 mm e uma faca autoafiável em aço inoxidável. Estes acessórios garantem um desempenho eficiente e uma moagem precisa da carne, fundamentais para a qualidade do produto final.