

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



Triturador de Carne Profissional 22/TE 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.090	Modelo:	2088.090
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	250 kg	Dimensões:	450 x 290 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	2088.090
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Triturador de carne profissional e robusto com capacidade de 250 kg/h, ideal para talhos e cozinhas industriais. Construção em inox.

Descricao Completa

Triturador de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebido para um elevado desempenho e durabilidade, este equipamento é essencial para qualquer cozinha profissional ou talho que exija eficiência na preparação de carne. A sua construção robusta garante uma operação contínua e higiénica, tornando-o uma mais-valia para a sua produção diária de alimentos. Tenha sempre carne moída fresca e de alta qualidade à disposição, otimizando o seu tempo e recursos.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e charcutarias a talhos e serviços de catering. A sua capacidade de processar até 250 kg de carne por hora permite atender a volumes de produção exigentes, assegurando um fluxo de trabalho eficaz. É particularmente útil para a preparação de hambúrgueres, enchidos ou carne picada para diversas iguarias culinárias, garantindo sempre a máxima frescura.

Características Técnicas

Dimensões	450x290x520 mm
Produção por Hora	250 kg
Peso Líquido	25 kg

Peso Bruto	27 kg
Potência	1,1 KW (1,5 hp)
Tensão	400 V
Corpo	Alumínio polido
Unidade de Moagem	Aço inoxidável totalmente removível
Entrada de Carne	Diâmetro 52mm
Sistema de Entrada	Placa de aço inoxidável (furos de diâmetro 6mm)
Faca	Auto-afiada de aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste triturador de carne?

Este triturador é capaz de processar até 250 kg de carne por hora, o que o torna ideal para estabelecimentos com alta demanda de carne moída.

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a unidade de moagem em aço inoxidável é totalmente removível, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual o tipo de motor utilizado e a sua durabilidade?

O picador integra um motor de engrenagem oleada, projetado para oferecer uma operação suave e prolongar a vida útil do equipamento, minimizando a necessidade de manutenção.

Este produto é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para talhos, restaurantes, charcutarias e qualquer negócio no setor da hotelaria e restauração que necessite de moer grandes quantidades de carne de forma eficiente e segura.

Que tipo de carne pode ser processada neste triturador?

Este equipamento robusto pode lidar com diversos tipos de carne, garantindo sempre um resultado homogêneo e de alta qualidade para as suas preparações culinárias.