

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



Picadora de Carne Elétrica 250 Kg/h 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.092	Modelo:	UD2088.092
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	250 kg	Dimensões:	450 x 290 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2088.092
FAQ	Q: Quais as dimensões exatas deste triturador de carne e o espaço necessário para a sua instalação? A: O triturador de carne elétrico possui dimensões de 450x290x520 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma instalação adequada e segura, recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as faces para ventilação e acessibilidade durante a operação e limpeza., Q: Quais são os requisitos de energia para operar este triturador de carne? A: Este triturador de carne opera com uma tensão de 230 V e requer uma potência de 1,1/1,5 kW/hp. É essencial que a instalação elétrica do seu estabelecimento seja compatível com estes requisitos para garantir o funcionamento eficiente e seguro do equipamento. Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra (fase + neutro + terra)., Q: Como efetuo a manutenção e limpeza do triturador de carne elétrico de forma a prolongar a sua vida útil? A: Para uma manutenção eficaz, a unidade de moagem de aço inoxidável é totalmente removível, facilitando a limpeza. Recomenda-se a limpeza após cada utilização com água morna e detergente neutro, assegurando que todas as peças estejam secas antes da remontagem. Consulte sempre o manual de instruções para procedimentos específicos de limpeza e manutenção., Q: Este triturador de carne inclui acessórios adicionais ou são compatíveis com acessórios específicos? A: O triturador de carne é fornecido com uma placa de aço inoxidável (orifícios de diâmetro de 6 mm) e uma faca autoafiável de aço inoxidável. Outros acessórios, como diferentes tamanhos de placas ou funis, podem ser compatíveis, mas não estão incluídos. Consulte o nosso catálogo para verificar opções de acessórios adicionais disponíveis para compra., Q: Este equipamento dispõe de algum tipo de garantia ou assistência técnica especializada? A: Sim, este triturador de carne está coberto por uma garantia padrão do fabricante. Para informações detalhadas sobre os termos da garantia e opções de assistência técnica especializada, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Estamos disponíveis para ajudar com qualquer questão ou necessidade de suporte técnico.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	triturador de carne elétrico, picadora de carne profissional, máquina de picar carne
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12547
Alt Text Imagens	Triturador Carne 22/te 230v Ce Máquina de picar carne industrial 22/TE em aço inoxidável, triturador elétrico profissional para talhos e restauração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Triturador Carne 22/te 230v Ce

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0620.11.004,MS0625.37.001
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre carne refrigerada e com alguma firmeza para otimizar o processo de trituração, evitando o embuchamento e garantindo um corte mais limpo e uniforme., Após cada utilização, desmonte a unidade de moagem e proceda à limpeza imediata de todos os componentes em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e prolongando a vida útil do equipamento., Verifique regularmente a condição da faca e da placa de corte. Embora a faca seja auto-afiada, a sua eficiência e a qualidade do picado dependem da manutenção adequada e, se necessário, da substituição destes componentes para evitar perdas de desempenho., Para diferentes aplicações culinárias, considere adquirir placas de corte com furos de diferentes diâmetros, permitindo variar a granulometria da carne picada e adaptar-se a diversas receitas, desde patês finos a hambúrgueres mais rústicos.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho/Charcutaria
Descrição Curta Original	<p>Corpo de alumínio polido com tremonha de aço inoxidável – unidade de moagem de aço inoxidável totalmente removível – Entrada de carne diam.52mm – motor de engrenagem oleada – sistema de entrada com placa de aço inoxidável (furos de diam.6mm) e faca auto-afiada de aço inoxidável fornecida.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 450x290x520 mm
 Produção: 250 Kg/h
 Peso liquido: 25 kg
 Peso bruto: 27 kg
 Potência: KW/hp 1,1/1,5 kw/hp</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.002,MS0704.19.001

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes e Hotéis de Grande Volume: Em cozinhas hoteleiras com elevada afluência ou restaurantes que servem centenas de refeições diárias, este triturador permite a produção de grandes volumes de carne picada para hambúrgueres gourmet, almôndegas, recheios e molhos, garantindo frescura e controlo total sobre a qualidade da matéria-prima, um fator crítico para a satisfação do cliente e a padronização dos pratos., **Talhos e Charcutarias Artesanais:** Para talhos ou charcutarias que preparam enchidos, salsicharia fresca ou carne picada diariamente, a capacidade de 250 kg/h assegura uma resposta rápida às encomendas e uma produção eficiente. A faca auto-afiada e a placa de 6mm permitem obter uma textura uniforme, essencial para a qualidade dos produtos finais, enquanto a construção em aço inoxidável facilita a manutenção dos rigorosos padrões de higiene exigidos., **Cantinas e Cozinhas de Produção Centralizadas:** Em cantinas escolares, hospitalares ou cozinhas de produção que abastecem múltiplos pontos de venda, a capacidade deste triturador é fundamental para processar grandes quantidades de carne de forma célere e higiénica. A possibilidade de picar a carne no local reduz custos com produtos pré-processados e permite a criação de menus mais diversificados e nutritivos, com total controlo da proveniência e frescura.

Uso Profissional - Introdução

O Triturador de Carne Elétrico de 250 Kg/h é um equipamento indispensável para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que exija elevada capacidade de processamento de carne com consistência e segurança alimentar. Projetado para otimizar a produção e garantir a qualidade dos produtos, este triturador oferece robustez e eficiência para atender às demandas mais rigorosas do setor profissional, permitindo a preparação interna de carne picada fresca e controlada.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tensão

230V Monofásico

Tipo

Picadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica de alto desempenho, produção de 250 Kg/h. Corpo em alumínio polido e unidade de moagem em aço inoxidável. Ideal para restauração e talhos.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio de restauração com uma máquina de picar carne de alto desempenho, capaz de processar até 250 kg por hora. Esta solução é ideal para estabelecimentos de hotelaria e restaurantes, cozinhas de produção e talhos que demandam fiabilidade e durabilidade no dia a dia. Garanta uma produtividade superior para as suas necessidades de preparação mais exigentes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

A construção robusta, apresentando um corpo em alumínio polido e uma tremonha em aço inoxidável, assegura uma extensa vida útil para o equipamento, além de facilitar o cumprimento rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar. A unidade de moagem, completamente extraível e fabricada em aço inoxidável, simplifica os processos de higienização e manutenção, configurando-se como um investimento prático e sustentável para qualquer ambiente de trabalho.

Com um motor de engrenagem oleada e um sistema de entrada com chapa de aço inoxidável (furos de 6mm), este processador de carne oferece uma operação suave e potente. A lâmina autoafiável, também em aço inoxidável, garante cortes precisos e uniformes, mantendo a qualidade da carne processada ao mais alto nível.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, cantinas, hotéis e talhos que necessitam de preparar grandes quantidades de carne picada diariamente. Demonstra igualmente grande utilidade em cozinhas de produção que servem eventos ou que confeccionam produtos de charcutaria artesanais, onde a consistência e a higiene são cruciais. A sua notável capacidade de produção horária torna-o indispensável em operações de médio a grande volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	450 x 290 x 520 mm
Produção horária	250 Kg/h
Peso líquido	25 kg
Peso bruto	27 kg
Potência	1,1 kW (1,5 hp)
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Corpo	Alumínio polido
Tremonha	Aço inoxidável
Unidade de moagem	Aço inoxidável, totalmente removível
Entrada de carne	Diâmetro 52 mm
Motor	Engrenagem oleada
Placa de entrada	Aço inoxidável (furos de 6 mm)
Faca	Aço inoxidável, auto-afiada

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadora?

Este triturador processa até 250 kg de carne por hora, otimizando o preparo em ambientes de produção intensa. É a escolha adequada para negócios de elevado volume que priorizam a eficiência.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua unidade de moagem é totalmente removível e fabricada em aço inoxidável, facilitando a limpeza e a desinfecção, e assegurando o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene alimentar. Este design contribui significativamente para a durabilidade do equipamento.

Que tipo de carne pode ser processado?

O equipamento foi concebido para moer diversos tipos de carne com eficiência, garantindo um resultado homogêneo devido à sua faca autoafiável e à placa de entrada com furos de 6 mm. Oferece versatilidade para diversas preparações culinárias.

É um equipamento durável para uso profissional?

Sim, com um corpo em alumínio polido e componentes em aço inoxidável, esta máquina foi construída para suportar o uso intensivo em ambientes comerciais, assegurando durabilidade e fiabilidade a longo prazo. É um investimento robusto para a sua cozinha.

Quais os requisitos de instalação elétrica?

Este equipamento opera com uma tensão de 230 V e potência de 1,1 kW. Certifique-se de que a sua instalação elétrica é compatível com estes requisitos para um funcionamento seguro e eficiente, preferencialmente ligada a uma tomada com terra.