

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



Triturador de Carne Elétrico 230V Inox 160 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.096	Modelo:	UD2088.096
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	400 x 250 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

FAQ

Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este triturador de carne? A: Este triturador de carne elétrico possui dimensões de 400x250x500 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua bancada ou área de trabalho para garantir uma operação segura e eficiente. Certifique-se de que há espaço suficiente para ventilação e para a manipulação dos alimentos durante o processo de trituração. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as direções para um manuseamento confortável. Este modelo compacto é ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado, sem comprometer a sua capacidade de produção.

Q: Quais os requisitos elétricos e como se instala o equipamento? A: O triturador de carne opera com uma tensão de 230 V. A instalação é simples, exigindo apenas uma tomada elétrica compatível com a voltagem indicada. Certifique-se de que a instalação elétrica cumpre as normas de segurança vigentes. Não são necessários conhecimentos técnicos avançados para a sua ligação inicial, mas, em caso de dúvida, é aconselhável consultar um electricista qualificado para garantir uma ligação segura e correta. O cabo de alimentação vem incluído, pronto a ligar.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste triturador de carne elétrico? A: A manutenção e limpeza são cruciais para a durabilidade e higiene do equipamento. A unidade de moagem em aço inoxidável é totalmente removível, facilitando a sua desmontagem para uma limpeza profunda. Lave todas as peças em contacto com os alimentos com água morna e detergente neutro após cada utilização, certificando-se de que estão completamente secas antes de remontar. O corpo em alumínio polido deve ser limpo com um pano húmido. Evite o uso de produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão. As facas autoafiadoras de aço inoxidável minimizam a necessidade de afiação frequente, mas a sua integridade deve ser verificada regularmente. Este cuidado contínuo assegura o bom funcionamento e a longevidade do seu triturador.

Q: Este triturador de carne inclui acessórios ou peças compatíveis que possam ser adquiridas separadamente? A: Este triturador de carne é fornecido com uma placa de aço inoxidável com furos de diâmetro de 6 mm e faca autoafiadora de aço inoxidável. Adicionalmente, pode adquirir placas de diferentes diâmetros para uma maior versatilidade na textura da carne triturada. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para informações sobre a disponibilidade de outros acessórios compatíveis e peças de substituição, como lâminas e tremonhas, garantindo que o seu equipamento se adapta perfeitamente às suas necessidades específicas de produção.

Q: Existe garantia ou assistência técnica disponível para este produto? A: Sim, este triturador de carne elétrico beneficia de uma garantia legal de equipamentos de cozinha profissional, cobrindo defeitos de fabrico e materiais. Para ativar e usufruir da garantia, é essencial conservar a fatura de compra. A nossa equipa de assistência técnica está disponível para o ajudar com qualquer questão ou eventualidade que possa surgir. Em caso de necessidade de reparação ou substituição de peças, asseguramos um serviço eficiente para minimizar qualquer interrupção na sua operação. Para acionar a garantia ou solicitar assistência, por favor, entre em contacto com o nosso departamento de apoio ao cliente.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Triturador de carne elétrico, Máquina de picar carne profissional, Picadora de carne industrial
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12549
Alt Text Imagens	Triturador Carne 12s Inox 230v Ce Picador de carne industrial 12S em aço inox 230V para talhos e restauração com certificação CE.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Triturador Carne 12s Inox 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,MS0704.19.002,MS0625.37.001
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre carne refrigerada para triturar; a carne fria processa-se de forma mais eficiente e higiénica, minimizando a proliferação bacteriana e assegurando uma textura ideal., Para prolongar a vida útil da faca e da placa, evite triturar ossos ou cartilagens duras. Faça uma pré-seleção da carne para garantir que apenas tecido muscular e gordura sejam processados., Após cada utilização, desmonte a unidade de moagem e lave todos os componentes em aço inoxidável com água quente e detergente neutro, desinfetando-os de seguida para cumprir as normas HACCP., Considere a aquisição de placas com diferentes tamanhos de furos (granulometrias) para adaptar a carne picada a diversas aplicações culinárias, desde recheios finos a hambúrgueres mais rústicos.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo em Hotel de 4 ou 5 Estrelas, Responsável de F&B em Cadeia de Restauração, Gerente de Talho Gourmet
Descrição Curta Original	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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 400x250x500 mm Produção: 160 Kg/h Peso liquido: 21 kg Peso bruto: 23 kg Potência: KW/hp 0,75/1 kw/hp Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.001,HRMF9004S,HRMF9004E

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas de Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Em restaurantes que servem pratos como "Almôndegas de Vitela" ou "Rissóis de Carne", este triturador permite preparar grandes volumes de carne picada fresca diariamente. A capacidade de 160 kg/h assegura que a carne esteja pronta para o mise en place do serviço, eliminando atrasos e garantindo a qualidade do produto final, sem depender de fornecedores externos para carne já picada, que pode comprometer a frescura., Unidades de Produção de Hotelaria (Hotéis com serviço de banquetes): Hotéis que organizam eventos e banquetes com grande número de convidados necessitam de um fluxo constante de ingredientes. Este triturador é ideal para a confeção de recheios para empadas, pastéis ou para a produção de hambúrgueres gourmet para buffets. A sua estrutura em aço inoxidável e a unidade de moagem removível facilitam a limpeza entre diferentes utilizações, prevenindo a contaminação cruzada e mantendo os padrões de higiene exigidos em eventos de grande escala., Talhos e Charcutarias com Serviço de Restauração: Para talhos que também operam com uma secção de restauração ou que preparam produtos semi-acabados para venda, o triturador é indispensável. Permite picar carnes com diferentes granulometrias para enchidos artesanais, misturas para bifanas ou carne para assados recheados, oferecendo ao cliente um produto de qualidade superior e com total controlo sobre a origem e frescura da matéria-prima.

Uso Profissional - Introdução

O Triturador de Carne Elétrico em Inox, com capacidade de 160 kg/h, é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais que exigem elevado rendimento e higiene no processamento de carne. Este equipamento é fundamental para otimizar a produção de carne picada, garantindo consistência e segurança alimentar, elementos críticos em qualquer operação HORECA ou unidade de restauração coletiva em Portugal.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Energia

Elétrico

Instalação

De Bancada

Tensão

230V Monofásico

Tipo

Triturador

Material

Alumínio

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de carne em aço inoxidável, 230V, com produção de 160 kg/h. Ideal para restauração e talhos.

Descricao Completa

Triturador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excecional em cozinhas profissionais, este picador de carne elétrico é a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria que procuram eficiência e durabilidade. Com uma capacidade de produção impressionante de 160 kg/h, garante um processamento rápido e uniforme de grandes volumes de carne, otimizando o fluxo de trabalho. A estrutura robusta em alumínio polido e a unidade de moagem totalmente removível em aço inoxidável asseguram uma higiene impecável e uma vida útil prolongada ao equipamento. Além disso, o motor de engrenagem oleada proporciona um funcionamento suave e fiável, mesmo sob uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é perfeitamente adequado para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de preparar grandes quantidades de carne picada diariamente. É ideal para a confeção de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros produtos cárneos, suportando operações de alto volume. A sua facilidade de limpeza torna-o prático para utilização contínua em qualquer ambiente profissional. Garanta a frescura e qualidade dos seus preparos com um equipamento desenhado para as exigências do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x250x500 mm
Produção	160 Kg/h
Peso Líquido	21 kg
Peso Bruto	23 kg
Potência	0,75/1 KW/hp

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Material da Estrutura	Alumínio polido
Material da Tremonha	Aço inoxidável
Unidade de Moagem	Aço inoxidável, totalmente removível
Diâmetro de Entrada de Carne	Ø52 mm
Sistema de Entrada	Placa de aço inoxidável (furos Ø6 mm) e faca auto-afiada
Certificação	CE

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de produção deste triturador de carne?

Este equipamento permite processar até 160 kg de carne por hora, ideal para operações com elevado volume de trabalho.

Quais as vantagens do aço inoxidável na unidade de moagem?

O aço inoxidável garante maior higiene, facilidade de limpeza e resistência superior à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo os padrões sanitários exigidos.

Este triturador é adequado para uso em pequenas cozinhas?

Com dimensões compactas de 400x250x500 mm, este triturador é versátil e pode ser facilmente integrado em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a sua capacidade de produção.

Existem acessórios para diversificar o tipo de carne picada?

Sim, o equipamento é fornecido com uma placa de aço inoxidável com furos de 6 mm, mas pode adquirir placas com diferentes diâmetros para obter variadas texturas na carne triturada.

Que garantias existem sobre a segurança e durabilidade deste equipamento?

Este equipamento cumpre as mais rigorosas normas europeias de segurança e higiene, incluindo a certificação CE, e beneficia de uma garantia legal para equipamentos de cozinha profissional, assegurando a sua qualidade e fiabilidade.