

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



Picadora de Carne Industrial 160 kg/h 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.098	Modelo:	2088.098
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.098
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial 400V, para restaurantes, talhos e cozinhas profissionais. Processa até 160 kg/h com elevada eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta máquina robusta e altamente eficiente eleva a produtividade nas cozinhas de hotelaria e talhos. A sua construção em alumínio polido e tremonha em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a unidade de moagem totalmente removível simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho.

Com uma capacidade impressionante de até 160 kg de carne por hora, este equipamento é indispensável para estabelecimentos que exigem rapidez e consistência no processamento de grandes volumes de carne. O motor de engrenagem oleada proporciona um funcionamento suave e fiável, conferindo um desempenho superior e prolongando a vida útil do aparelho.

Preparar os seus ingredientes nunca foi tão eficiente. Este processador de alimentos assegura um trabalho menos árduo e mais produtivo com o seu sistema de entrada com placa de aço inoxidável (furos de Ø6mm) e faca autoafiada, garantindo cortes precisos e uniformes em cada utilização, um fator crucial para a qualidade dos produtos finais nos negócios de restauração.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a escolha ideal para talhos, supermercados, restaurantes conceituados e cozinhas industriais que procuram uma solução de moagem de carne de alta performance. A sua capacidade de produção contínua apoia operações de grande escala, desde a preparação de hambúrgueres e almôndegas a enchidos diversos, assegurando sempre a máxima frescura e qualidade dos produtos. É uma ferramenta inestimável para qualquer negócio que prioriza a eficiência e a excelência na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (mm)	400x250x500
Produção (kg/h)	160
Peso Líquido (kg)	21
Peso Bruto (kg)	23
Potência (KW/hp)	0,75/1
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de processamento desta picadora de carne?

Este equipamento industrial é capaz de processar até 160 kg de carne por hora, tornando-o ideal para operações de grande volume em talhos e restaurantes.

2. O equipamento é fácil de limpar e manter?

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

3. Que tipo de material é utilizado na construção da máquina?

O corpo da picadora é de alumínio polido e a tremonha de aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso contínuo.

4. Qual é o diâmetro da entrada de carne?

A picadora está equipada com uma entrada de carne de 52 mm de diâmetro, o que permite a introdução de peças de carne de tamanho considerável sem a necessidade de pré-cortes excessivos.

5. A faca da picadora necessita de afiamento frequente?

Não, este modelo inclui uma faca autoafiada de aço inoxidável, o que reduz a necessidade de afiamentos constantes e mantém a eficiência de corte ao longo do tempo.