

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



Hotelequip.pt

Triturador de Carne Industrial TC32 Inox 400V - 600 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.126	Modelo:	UD2088.126
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	470 x 300 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2088.126
FAQ	Q: Quais são as dimensões do triturador de carne e o espaço necessário para a sua instalação? A: O triturador de carne TC32 CE Inox possui dimensões de 470x300x450 mm. Para a sua instalação, é necessário considerar um espaço adicional para a circulação de ar e para facilitar as operações de limpeza e manutenção, garantindo que não há obstruções nas áreas de alimentação e saída., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este triturador de carne? A: Este triturador de carne requer uma tensão de 400V. É fundamental que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança em vigor e seja realizada por um profissional qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste equipamento? A: A limpeza do triturador de carne é simplificada devido à sua estrutura em aço inoxidável AISI304. Todas as peças podem ser facilmente desengatadas com o simples girar de uma alavanca para uma limpeza profunda. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização para manter os padrões de higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com o triturador de carne? A: O triturador de carne inclui uma caixa de alimentação e uma bandeja de recolha de carne, ambas em aço inoxidável. Para outros acessórios compatíveis, consulte a nossa equipa de vendas., Q: Qual a capacidade de produção por hora deste triturador de carne industrial? A: Este triturador de carne industrial tem uma capacidade de produção de 600 Kg/h, tornando-o ideal para estabelecimentos com alta demanda na preparação de carne, como cozinhas industriais, talhos e restaurantes de grande porte.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Triturador de Carne Profissional, Picadora de Carne Industrial, Triturador Aço Inoxidável
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12565
Alt Text Imagens	Triturador Tc32 Ce Inox 400v Picadora de carne profissional TC32 em aço inox 400V com tabuleiro e acessórios para enchidos e trituração.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Triturador Tc32 Ce Inox 400v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	MS0625.37.001

Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza do equipamento imediatamente após cada utilização, desmontando as peças removíveis para uma higienização completa, prevenindo a proliferação bacteriana e a contaminação cruzada., Utilize sempre carne refrigerada e cortada em pedaços adequados à boca de alimentação para otimizar o desempenho do triturador e evitar sobrecargas no motor., Verifique periodicamente o estado das lâminas e discos de corte, substituindo-os quando apresentarem sinais de desgaste para manter a eficiência da moagem e a qualidade textural da carne., Para prolongar a vida útil do motor, evite o uso contínuo excessivo; o motor auto-ventilado é projetado para uso intermitente, permitindo pequenos períodos de arrefecimento após sessões de trabalho intensas.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho ou Charcutaria
Descrição Curta Original	“Estruturado em liga de molde coberto inteiramente em aço inoxidável AISI304. Motor auto-ventilado por uso intermitente, com 4 engrenagens imersas em óleo feitas de aço endurecido fechado em uma caixa de engrenagem apertada. Caixa de alimentação de aço inoxidável e bandeja de recolha de carne. Com o simples giro de uma alavanca é desengatado. Todas as peças da máquina podem ser facilmente limpas.”
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 470x300x450 mm Produção: kg 600 Kg/h Peso liquido: 43 kg Peso bruto: 44 kg Potência: 2,2/3 kw/hp Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRSMETRIF400,HRSMETRIF600,MS0704.19.001,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais de Hotelaria e Catering: Em grandes hotéis ou empresas de catering que produzem refeições para centenas de clientes diariamente, o TC32 é crucial para preparar grandes volumes de carne picada para almôndegas, lasanhas, chili, ou recheios. A sua capacidade de 600 kg/h permite processar rapidamente os ingredientes base, reduzindo o tempo de preparação e garantindo a frescura dos produtos., Talhos e Charcutarias com Produção Própria: Para talhos modernos que investem na produção de enchidos artesanais, hambúrgueres gourmet ou outros produtos de charcutaria, este triturador garante uma moagem homogênea e eficiente. Permite variar a granulometria da carne conforme a necessidade do produto final, mantendo a textura ideal para salsichas frescas ou preparados de carne para venda ao público., Restaurantes com Elevado Volume de Clientes: Em restaurantes com alta afluência, como churrascarias ou hamburguerias, o TC32 assegura um fornecimento constante de carne picada fresca e de qualidade superior para hambúrgueres, espetadas ou recheios. A capacidade de processar grandes quantidades de carne internamente permite um controlo rigoroso da qualidade da matéria-prima e a personalização das misturas de carne, diferenciando a oferta gastronómica.

Uso Profissional - Introdução

O Triturador de Carne TC32 CE Inox, com uma capacidade de produção de 600 kg/h, é uma solução robusta e indispensável para qualquer operação HORECA em Portugal que exija processamento de carne em volume elevado. Este equipamento assegura consistência e eficiência na preparação de carne picada, otimizando fluxos de trabalho e garantindo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, um fator crítico em ambientes de restauração profissional.

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 industrial TC32 Inox, 400V, para processamento de até 600 kg/h. Ideal para cozinhas profissionais, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Triturador de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. A capacidade de processamento de até 600 kg de carne por hora torna esta máquina indispensável para negócios com elevada procura, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e elevada produtividade.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, material conhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, este equipamento assegura a máxima segurança alimentar e longevidade. A estrutura sólida e as engrenagens de aço endurecido prometem um desempenho fiável, mesmo sob uso intensivo.

O motor auto-ventilado, otimizado para operação intermitente, integra um sistema de quatro engrenagens imersas em óleo, crucial para o seu funcionamento estável e sem vibrações. A segurança é reforçada pela caixa de engrenagens selada e pela caixa de alimentação também em aço inoxidável.

Aplicações Profissionais

O triturador elétrico é a solução ideal para talhos, grandes restaurantes, unidades hoteleiras, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar consideráveis volumes de carne de forma célere e eficaz. Prepare carne picada para uma vasta gama de produtos, desde hambúrgueres, almôndegas, até enchidos, mantendo sempre os mais elevados padrões de qualidade e higiene.

A sua adaptabilidade permite processar diferentes tipos de carne, e a facilidade de limpeza garante transições rápidas entre variados produtos, um fator crítico para a eficiência e higiene na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	470x300x450 mm
Produção Efetiva	600 kg/h
Peso Líquido	43 kg
Peso Bruto	44 kg
Potência	2,2/3 kW/hp
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Liga de molde coberta em aço inoxidável AISI 304
Motor	Auto-ventilado para uso intermitente
Engrenagens	4 engrenagens imersas em óleo, aço endurecido
Outras Características	Caixa de alimentação e bandeja de recolha de carne em aço inoxidável; Fácil limpeza com fecho por alavanca.

Perguntas Frequentes

Q: Qual é a capacidade de produção deste triturador de carne industrial?

A: Este triturador tem uma capacidade de processamento de até 600 kg de carne por hora, tornando-o ideal para operações com alta demanda como talhos e cozinhas industriais.

Q: Quais são as dimensões deste triturador de carne e os requisitos de instalação?

A: O triturador de carne TC32 CE Inox possui dimensões de 470x300x450 mm. A sua instalação requer uma tensão de 400V, sendo essencial que a ligação elétrica seja feita por um profissional

qualificado em conformidade com as normas de segurança vigentes.

Q: Em que ambientes profissionais pode ser utilizado este equipamento?

A: É perfeitamente adequado para talhos, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que exigem alta performance e higiene na preparação de carne.

Q: Este equipamento é de fácil limpeza e manutenção?

A: Sim, foi desenhado para uma limpeza fácil. A sua estrutura em aço inoxidável AISI304 permite que todas as peças sejam facilmente desmontáveis com o simples girar de uma alavanca para uma higienização profunda após cada uso.

Q: Que acessórios estão incluídos com o triturador de carne?

A: O triturador de carne inclui uma caixa de alimentação e uma bandeja de recolha de carne, ambas fabricadas em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade. Para acessórios adicionais, a nossa equipa de vendas poderá fornecer mais informações.