

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Picador de Carne Refrigerado 400 kg/h

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                    |
|--------|------------|------------|--------------------|
| SKU:   | UD5200.026 | Modelo:    | UD5200.026         |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 400 kg     | Dimensões: | 337 x 565 x 671 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Marca  | UDEX       |
| Modelo | UD5200.026 |

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para este picador de carne? A: O picador de carne refrigerado apresenta dimensões de 337x565x671 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a sua instalação em bancada e o acesso para operação e manutenção, especialmente na parte traseira para dissipação de calor do sistema de refrigeração. Recomenda-se um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na traseira, e 20 cm acima para ventilação adequada., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: Este picador de carne funciona com uma tensão de 230 V. É fundamental que a instalação elétrica seja compatível com esta voltagem e que o local de instalação disponha de uma tomada que suporte a potência de 2,2 kW do equipamento, com ligação à terra e proteção adequada por disjuntor diferencial. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar uma instalação segura e em conformidade com as normas. Não requer ligação a gás ou água., Q: Como devo proceder para a limpeza e manutenção deste picador de carne refrigerado? A: Para a limpeza, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica. As partes em contacto com a carne, como o volante e a espiral em aço inox, devem ser removidas e lavadas com água morna e detergente alimentar neutro, sendo depois desinfetadas e enxaguadas. A estrutura em aço inox deve ser limpa com um pano húmido e detergente neutro. É crucial secar bem todas as peças antes de remontar. A manutenção regular inclui a verificação do estado das lâminas, do sistema de refrigeração e dos vedantes, recomendando-se uma inspeção periódica por um técnico especializado para prolongar a vida útil do equipamento.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Picador de Carne Refrigerado, Picador Carne Profissional, Máquina Picadora Carne

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15105

**Alt Text Imagens**

Picador Carne Refrigerado Udpcr22m 400kg/h 230v

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Picador Carne Refrigerado Udpcr22m 400kg/h 230v

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne

**Categorias Secundárias**

PREPARAÇÃO DINÂMICA

**Upsells (SKU | Título)**

MS0620.11.004

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Uso Profissional - Dicas</b>        | Ligue o sistema de refrigeração 10 a 15 minutos antes de iniciar a operação para estabilizar a temperatura do bocal e da espiral., Mantenha as lâminas e discos retificados; uma ferramenta de corte cega aumenta a pressão e o calor, prejudicando a performance do motor de 2,2 kW., Para obter uma textura superior em hambúrgueres, processe a carne com um disco de furos maiores numa primeira passagem e finalize com o disco pretendido., Desmonte e sanitize o grupo de corte diariamente, aproveitando a estrutura em aço inoxidável para garantir a ausência de contaminações cruzadas entre diferentes tipos de carne.                                                                                                                                                                                 |
| <b>Uso Profissional - Perfis</b>       | Chefes de Produção de Cozinhas Industriais, Gestores de Operação de Talhos e Supermercados, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Descrição Curta Original</b>        | <p>Picador de carne com sistema de refrigeração com control digital Com protecção de mãos Com volante e espiral em aço inox Com botão de emergência (Stop) E com estrutura em aço inox</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Descrição Original (1/2)</b>        | <p>Dimensões: 337x565x671 mm<br /> Produção: 400 kg/h<br /> Peso líquido: 50 kg<br /> Potência: 2,2/-kw/hp</p> <p>Tensão: 230 V</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Cross-sells (SKU   Título)</b>      | MS0704.19.002,MS0704.19.001,MS0625.37.001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Uso Profissional - Casos de Uso</b> | Produção em Talhos e Charcutarias de Elevado Tráfego: Utilizado para a moagem contínua de peças para hambúrgueres artesanais e enchidos, onde a refrigeração permite que a gordura não funda durante o corte, garantindo uma emulsão estável e um produto final de aspeto premium., Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Ideal para o processamento de grandes lotes de carne destinada a recheios ou bolonhesas em ambiente de produção em massa, otimizando o tempo de preparação com uma cadência de 400 kg/h sem comprometer as normas HACCP., Unidades de Hotelaria com Conceitos de 'Steakhouse': Aplicado na preparação diária de tártaros e blends de carne maturada, onde o controlo térmico rigoroso é indispensável para preservar as propriedades organoléticas de cortes de alto valor comercial. |
| <b>Uso Profissional - Introdução</b>   | O picador de carne refrigerado de 400 kg/h representa um padrão crítico de segurança alimentar e eficiência operacional para unidades de processamento intensivo. Ao integrar um sistema de refrigeração digital no bocal de corte, o equipamento neutraliza o aquecimento por fricção mecânica, prevenindo a oxidação precoce e a proliferação bacteriana, assegurando que a proteína mantém a sua cor natural e textura íntegra durante todo o ciclo produtivo B2B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Capacidade (kg)</b>                 | Mais de 80 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Instalação</b>                      | De Chão                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tipo</b>                            | Picadora                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Potência</b>                        | Até 3 kW                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Descrição Resumida

Picador de carne profissional refrigerado com controlo digital. Produz 400 kg/h, ideal para talhos e restauração de grande volume. Fabricado em aço inox.

## Descrição Completa

### Picador de Carne Refrigerado — Principais Vantagens

Concebido para o setor de restauração profissional, este equipamento de picar carne com refrigeração garante a máxima higiene e segurança alimentar. A sua notável capacidade de processamento de 400 kg por hora torna-o indispensável para estabelecimentos com elevado volume de produção, como talhos, delicatessens, cozinhas industriais e restaurantes de grande porte. A operação mantém a carne à temperatura ideal, preservando a frescura e qualidade para um produto final superior.

A estrutura robusta em aço inoxidável confere durabilidade e facilita a manutenção, assegurando uma vida útil prolongada ao aparelho. O sistema de arrefecimento integrado, com controlo digital, permite manter a temperatura ideal da carne durante todo o processo de moagem, crucial para preservar as suas propriedades organoléticas. Além disso, a proteção de mãos e o botão de emergência (Stop) incorporados garantem uma utilização segura em ambientes de trabalho exigentes, protegendo o seu pessoal e otimizando a eficiência.

### Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações profissionais. Inclui talhos, supermercados com secção de carne, hotéis, empresas de catering e cozinhas de produção em massa que necessitam de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica. A sua impressionante capacidade de 400 kg/h permite atender a picos de demanda e a requisitos de produção contínuos, garantindo que o seu negócio nunca pare.

Com a capacidade de produzir hambúrgueres artesanais, enchidos frescos e blends de carne maturada, este aparelho é essencial para qualquer operação alimentar que priorize a qualidade e a segurança. Adicionalmente, o controlo térmico rigoroso é indispensável para preservar as propriedades organoléticas de cortes de alto valor comercial, contribuindo para a satisfação do cliente.

## Características Técnicas

| Característica           | Detalhe                                                          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)        | 337x565x671 mm                                                   |
| Produção Horária         | 400 kg/h                                                         |
| Peso Líquido             | 50 kg                                                            |
| Potência                 | 2,2 kW                                                           |
| Tensão                   | 230 V                                                            |
| Controlo de Refrigeração | Digital                                                          |
| Proteção                 | Proteção de mãos, botão de emergência (Stop)                     |
| Materiais                | Volante e espiral em aço inoxidável, estrutura em aço inoxidável |

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade de produção deste picador de carne?

Este equipamento tem uma impressionante capacidade de produção de 400 kg por hora, sendo uma solução ideal para operações de alto volume em qualquer cozinha profissional.

### Onde pode ser utilizado este picador de carne refrigerado?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, onde a frescura da carne é um fator crucial.

### Este picador de carne assegura a segurança do operador?

Sim, o equipamento inclui proteção de mãos e um botão de emergência (Stop), características que garantem a máxima segurança durante o processo de operação.

### Como é controlada a refrigeração do equipamento?

A refrigeração é gerida através de um sistema com controlo digital, permitindo um ajuste preciso e a manutenção da temperatura ideal da carne, essencial para a qualidade do produto.

### Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?

Este picador de carne opera com uma tensão de 230 V e uma potência de 2,2 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja compatível, com tomada que suporte a potência e proteção adequada por disjuntor diferencial, recomendando-se sempre a consulta de um eletricista qualificado.