

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

Picador de Carne Refrigerado 400 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.028	Modelo:	5200.028
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	337 x 520 x 671 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5200.028
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Tensão

400V Trifásico

Descricao Resumida

Picador de carne refrigerado robusto e eficiente, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade de 400 kg/h, segurança e construção em inox.

Descricao Completa

Picador de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o processamento de carne com a máxima higiene e segurança. Integra um sistema de refrigeração avançado para manter a frescura da carne durante a picagem, essencial em qualquer cozinha profissional que preze pela qualidade e conformidade alimentar. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento valioso para o seu negócio.

A incorporação de um volante e espiral em aço inoxidável assegura um desempenho superior, permitindo uma picagem uniforme e sem esforço. Além disso, as funcionalidades de segurança, como a proteção para as mãos e o botão de emergência, oferecem tranquilidade aos operadores. Com uma capacidade de produção elevada, este picador otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e grandes cozinhas industriais, este modelador de carne é indispensável para quem procura eficiência e fiabilidade. A refrigeração integrada torna-o particularmente adequado para a preparação de produtos cárneos frescos, como hambúrgueres, salsichas e outros derivados, onde a manutenção da temperatura é crucial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final. A sua capacidade de 400 kg/h satisfaz as exigências de estabelecimentos com elevado volume de produção.

A estrutura em aço inoxidável confere-lhe resistência à corrosão e facilita a higienização diária, um fator crítico em ambientes de processamento de alimentos. A facilidade de controlo e o sistema de proteção garantem uma operação segura e intuitiva para toda a sua equipa, contribuindo para um ambiente de trabalho mais ergonómico e produtivo.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	337x520x671
Produção (kg/h)	400
Peso Líquido (kg)	40
Potência (KW/hp)	2,2/-
Tensão (V)	400

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste picador de carne?

Este equipamento tem uma capacidade de produção de 400 kg por hora, permitindo um processamento rápido e eficiente de grandes volumes de carne em ambientes profissionais.

O sistema de refrigeração é automático?

Sim, o picador integra um sistema de refrigeração com controlo digital, que ajuda a manter a temperatura ideal da carne durante todo o processo de picagem, garantindo a sua frescura e higiene.

Quais as principais características de segurança?

O picador está equipado com proteção para as mãos e um botão de emergência "Stop", assegurando a segurança do utilizador durante a operação e minimizando riscos de acidentes.

De que material é feita a estrutura e os componentes internos?

A estrutura e o volante com espiral são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha industrial.

Para que tipo de estabelecimentos este picador é mais adequado?

É ideal para talhos, churrasqueiras, restaurantes, hotéis e outras cozinhas profissionais que necessitem de picar carne de forma rápida, higiénica e com elevada capacidade de produção.