

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 600 kg/h Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.028A	Modelo:	UD5200.028A
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	340 x 546 x 645 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5200.028A

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço mínimo necessário para a instalação deste picador de carne refrigerado? A: Este picador de carne refrigerado possui as seguintes dimensões: 340 mm (largura) x 546 mm (profundidade) x 645 mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em todas as direções para garantir a ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento profissional? A: O picador de carne refrigerado requer uma tensão de 400 V. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um eletricitista qualificado, garantindo que o local possui uma tomada adequada e que o circuito elétrico comporta a potência de 2,2 kW do equipamento para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Qual é a manutenção recomendada para garantir a higiene e a longevidade do picador de carne? A: Para a manutenção deste picador de carne, é fundamental uma limpeza diária após cada utilização. As peças em contacto com a carne (volante e espiral) são em aço inoxidável e devem ser removidas e lavadas com detergente neutro e água quente. A estrutura em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido. Recomenda-se também inspeções periódicas do sistema de refrigeração e dos componentes elétricos por um técnico especializado para assegurar o bom funcionamento e a longevidade do equipamento., Q: Este picador de carne refrigerado inclui algum acessório ou permite a acoplagem de outros? A: Este picador de carne é fornecido sem acessórios adicionais. No entanto, o equipamento é compatível com os acessórios padrão do setor HORECA para picadores de carne, como kits de talho e diferentes placas de corte. Para mais informações sobre acessórios compatíveis, entre em contacto com o nosso apoio ao cliente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Picador de Carne Refrigerado, Picador de Carne Profissional, Picadora de Carne 600kg/h

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15109

Alt Text Imagens

Picador Carne Refrigerado Udpcr32t 600kg/h 380v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Picador Carne Refrigerado Udpcr32t 600kg/h 380v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRC6F750H,HRC4F750H

Uso Profissional - Dicas	Ligue o sistema de refrigeração 15 a 20 minutos antes de iniciar a operação para garantir que o grupo de corte e o bocal atingem a temperatura de segurança., Para uma textura superior e menor esforço mecânico, mantenha as lâminas e as placas de furos sempre afiadas e retificadas, evitando o esmagamento das fibras musculares., Utilize diferentes placas de furos (3mm a 8mm) para ajustar a textura do picado consoante a finalidade: bolonhesas, tártaros ou enchidos tradicionais., Realize a higienização completa do bocal e da espiral em aço inoxidável no final de cada turno, utilizando detergentes alcalinos compatíveis com a indústria alimentar.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Produção de Cozinhas Industriais, Gestores de Compras de Grupos de Restauração e Hotelaria, Proprietários de Talhos e Unidades de Processamento de Carnes
Descrição Curta Original	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
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 340x546x645 mm Produção: 600 kg/h Peso líquido: 47 kg Potência: 2,2/-kw/hp Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000757,EX19000759,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção em Talhos de Grande Volume e Supermercados: Utilizado para a preparação contínua de carne picada e fabrico de preparados como hambúrgueres ou alheiras, onde a refrigeração do bocal evita o aquecimento da gordura, garantindo uma granulometria precisa e homogênea., Unidades de Produção de Catering e Eventos: Fundamental no processamento de centenas de quilos de proteína para recheios e pratos de base cárnea, assegurando que a produção em massa cumpre os rigorosos tempos de exposição e temperatura exigidos pela legislação., Cozinhas Centrais de Grupos Hoteleiros: Aplicado na standardização de receitas em larga escala, permitindo que a equipa de produção processe carcaças inteiras com rapidez, reduzindo o custo de aquisição da matéria-prima e mantendo a frescura absoluta do picado.
Uso Profissional - Introdução	O picador de carne refrigerado de 600 kg/h representa o padrão de excelência em processamento de proteína para operações de alta cadência, aliando uma motorização trifásica de 2.2 kW a um sistema de frio estático que interrompe a oxidação térmica durante o corte. Este equipamento é indispensável para garantir a segurança alimentar (HACCP) e a integridade organolética da carne, permitindo que grandes volumes sejam processados sem quebras na cadeia de frio, o que resulta num produto final com melhor textura, cor vibrante e vida útil prolongada.
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão

Tipo	Picadora
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Picador de carne profissional refrigerado de 600 kg/h para uso intensivo. Mantém a frescura e qualidade da carne com controlo digital preciso.

Descricao Completa

Picador de Carne Refrigerado — Picador Refrigerado — Principais Vantagens

O nosso triturador de carne foi concebido para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer ambiente profissional. Com uma capacidade de produção impressionante de 600 kg/h, assegura um processamento rápido e contínuo, ideal para estabelecimentos com alto volume de trabalho, como talhos, restaurantes industriais e refeitórios.

O sistema de arrefecimento integrado com controlo digital mantém a carne a uma temperatura ótima, preservando a sua frescura e qualidade, e prevenindo a proliferação bacteriana. Esta funcionalidade é crucial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar e prolongar a vida útil do género alimentício, garantindo a máxima qualidade do picado.

Construído integralmente em aço inoxidável robusto, incluindo o volante e o veio, este equipamento assegura durabilidade e facilidade de limpeza. A proteção de mãos e o botão de emergência (Stop) garantem a máxima segurança operacional para o utilizador, minimizando riscos em ambientes de trabalho exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento para picar carne é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É ideal para talhos, onde a produção diária de carne processada é elevada, garantindo frescura constante.

Em cozinhas de restaurantes de grande porte e hotéis, onde a confeção de pratos com carne picada é frequente, a sua elevada capacidade e sistema de refrigeração são cruciais. Adapta-se igualmente a cantinas industriais e serviços de catering, que necessitam de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica para garantir a qualidade das refeições servidas.

Características Técnicas

Característica	Descrição
Dimensões (LxPxA)	340x546x645 mm
Produção Horária	600 kg/h
Peso Líquido	47 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	400 V
Refrigeração	Controlo digital
Materiais	Estrutura, volante e espiral em aço inoxidável
Segurança	Proteção de mãos e botão de emergência (Stop)

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço mínimo necessário para a instalação deste picador de carne refrigerado?

A: Este picador de carne refrigerado possui as seguintes dimensões: 340 mm (largura) x 546 mm (profundidade) x 645 mm (altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em todas as direções para garantir a ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento profissional?

A: O picador de carne refrigerado requer uma tensão de 400 V. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um eletricitista qualificado, garantindo que o local possui uma tomada adequada e que o circuito elétrico comporta a potência de 2,2 kW do equipamento para um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Qual é a manutenção recomendada para garantir a higiene e a longevidade do picador de carne?

A: Para a manutenção deste picador de carne, é fundamental uma limpeza diária após cada utilização. As peças em contacto com a carne (volante e espiral) são em aço inoxidável e devem ser removidas e lavadas com detergente neutro e água quente. A estrutura em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido. Recomenda-se também inspeções periódicas do sistema de refrigeração e dos componentes elétricos por um técnico especializado para assegurar o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.

Q: Este picador de carne refrigerado inclui algum acessório ou permite a acoplagem de outros?

A: Este picador de carne é fornecido sem acessórios adicionais. No entanto, o equipamento é compatível com os acessórios padrão do setor HORECA para picadores de carne, como kits de talho e diferentes placas de corte. Para mais informações sobre acessórios compatíveis, entre em contacto com o nosso apoio ao cliente.

Q: Como a refrigeração contribui para a qualidade da carne?

A: O sistema de refrigeração com controlo digital mantém a carne a baixas temperaturas durante o processo. Isso evita a degradação da qualidade, a proliferação bacteriana e garante a frescura do produto final, resultando em carne picada de excelência.