

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



Picador de Carne Refrigerado 400 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.014	Modelo:	UD5300.014
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	320 x 790 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5300.014

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste picador de carne e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este picador de carne refrigerado tem dimensões de 320x790x460 mm (largura x profundidade x altura). Recomendamos um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para garantir uma ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento deste equipamento? A: O picador de carne funciona com uma tensão de 230 V, com uma potência de 1,5-2 kW/HP. É fundamental garantir que a instalação elétrica do local suporte essa potência e tensão, e que exista uma tomada de corrente adequada e exclusiva para o equipamento., Q: Como se deve efetuar a limpeza e manutenção deste picador de carne refrigerado? A: A limpeza deve ser realizada após cada utilização, desmontando as peças removíveis e lavando-as com água quente e detergente alimentar. A estrutura em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido. A manutenção periódica deve incluir a verificação do sistema de refrigeração e das lâminas, conforme as instruções do manual de utilizador., Q: Este modelo inclui alguma proteção de mãos ou sistema de segurança? A: Sim, este picador de carne foi concebido com proteções de mãos para a segurança do operador, além de um botão de emergência (Stop) de fácil acesso para paragens imediatas, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

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

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15191

Alt Text Imagens

Picador Carne Refrigerado Udpcr22t 400kg/h 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Picador Carne Refrigerado Udpcr22t 400kg/h 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRC6F750H,HRC6F750HM,HRCE6P750H

Uso Profissional - Dicas	Mantenha sempre as facas e os discos devidamente afiados para evitar o esmagamento das fibras e reduzir o esforço do motor., Ajuste o controlo digital de temperatura de acordo com o tipo de carne: carnes com maior teor de gordura beneficiam de temperaturas próximas de 0°C para manter a consistência., Realize a higienização completa do grupo de corte em aço inoxidável no final de cada turno para evitar a acumulação de resíduos orgânicos nas zonas de difícil acesso., Utilize sempre o calcador de segurança incluído, evitando interrupções na produção e garantindo a integridade física do operador conforme as normas de segurança B2B.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Cozinha e Gestores de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Talhos e Charcutarias de Especialidade, Diretores de Produção em Cozinhas Industriais e Catering
Descrição Curta Original	Picador de carne em aço inox com sistema de refrigeração com control digital, com protecção de mãos, com volante e espiral em aço inox e botão de emergência (Stop)
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 320x790x460 mm Velocidade 225 rpm Produção: /h 400 kh/h Peso Líquido: 75 kg Peso bruto: 78 kg Potência: 1,5-2 kw/hp Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.002,MS0704.19.001,MS0625.37.001,EX19000757
Uso Profissional - Casos de Uso	Talhos e Secções de Frescos em Supermercados: Utilizado para a produção contínua de carne picada fresca em frente ao cliente ou para pré-embalamento, onde a refrigeração impede a oxidação prematura e garante uma vida útil alargada na vitrine., Unidades de Produção de Hamburgueria Artesanal: Ideal para criar blends personalizados com diferentes cortes de carne, assegurando que a gordura não derrete durante o processo de picagem, resultando num hambúrguer com textura superior e suculência preservada., Cozinhas Centrais e Catering de Eventos: Fundamental no processamento de grandes volumes de proteína para a confeção de recheios, almôndegas ou bolonhesa, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício alimentar por via do controlo térmico.
Uso Profissional - Introdução	Este picador de carne refrigerado de alta performance é um equipamento crítico para operações que exigem rigor sanitário e produtividade industrial, permitindo processar até 400 kg/h sem comprometer a cadeia de frio. A integração de um sistema de refrigeração digital no grupo de corte previne o aquecimento da proteína por fricção, garantindo que a carne picada mantém a cor viva, a textura ideal e a conformidade total com as normas HACCP durante todo o turno de trabalho.
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picador de carne profissional em aço inoxidável com refrigeração digital, produção de 400 kg/h e segurança integrada. Ideal para restaurantes e talhos.

Descricao Completa

Picador de Carne Refrigerado — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de picar carne foi concebido para um processamento eficiente e higiénico em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma impressionante capacidade de 400 kg por hora, esta máquina é perfeita para talhos, supermercados com secção de carne e cozinhas industriais que procuram alta produtividade e segurança alimentar, garantindo a qualidade superior dos produtos cárnicos.

O sistema de arrefecimento integrado assegura que a carne se mantém a uma temperatura ótima durante todo o processo. Esta funcionalidade é vital para manter a frescura, textura e propriedades organoléticas, cumprindo rigorosas normas de segurança e minimizando a contaminação bacteriana. A longevidade do produto é assim significativamente prolongada, resultando em menor desperdício e maior rentabilidade para o seu negócio.

Fabricado totalmente em aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho oferece durabilidade excecional e uma facilidade de limpeza notável, características fundamentais em setores onde a higiene é máxima prioridade. O sistema de proteção de mãos, o volante e espiral em aço inoxidável e o botão de emergência (Stop) garantem a máxima segurança para o operador, prevenindo acidentes mesmo em ambientes de trabalho mais exigentes e dinâmicos.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a escolha ideal para estabelecimentos com elevado volume de processamento, tais como talhos tradicionais, supermercados com secções de carne fresca, restaurantes de grande dimensão, unidades de hotelaria e empresas de catering. A sua capacidade de 400 kg/h permite uma preparação célere e eficaz de grandes volumes de carne picada, essencial para a produção de hambúrgueres, almôndegas, enchidos e uma vasta gama de pratos que exigem

carne de qualidade.

Representa uma solução robusta para empresas que visam otimizar a sua produção, garantindo simultaneamente a excelência e a segurança dos seus produtos cárnicos. O controlo digital de refrigeração oferece precisão, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de carne e de preparação culinária, elevando o padrão da sua oferta. O equipamento foi ainda otimizado para o preparo de blends para hamburgueres artesanais, onde o processo de picagem refrigerado mantém a gordura sólida, proporcionando uma textura superior e suculência incomparável ao produto final.

No contexto de cozinhas centrais e serviços de catering para eventos, a eficiência deste picador é inestimável. Permite o processamento de grandes volumes de proteína com rigor sanitário, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício alimentar, graças ao controlo térmico integrado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320 x 790 x 460 mm
Velocidade	225 rpm
Produção por hora	400 kg/h
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	78 kg
Potência	1,5-2 kW/HP
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Refrigeração	Sistema com controlo digital
Segurança	Proteção de mãos, botão de emergência (Stop)
Componentes Internos	Volante e espiral em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Q: Qual a principal vantagem de adquirir uma picadora de carne com sistema de refrigeração? A: A refrigeração mantém a carne a uma temperatura ideal e segura durante o processo, preservando a sua frescura, sabor e minimizando a proliferação bacteriana. Isto resulta numa maior segurança alimentar e na manutenção da qualidade superior do produto final processado.

Q: Como é que a construção em aço inoxidável contribui para a longevidade e higiene do equipamento? A: O aço inoxidável é um material robusto, resistente à corrosão e extremamente fácil de limpar. Estas características são cruciais para assegurar uma higiene rigorosa e prolongar a vida útil do equipamento em cozinhas profissionais de uso intensivo.

Q: Que medidas de segurança estão integradas para proteger o operador durante a utilização? A: Para a proteção do utilizador, o picador incorpora proteções de mãos que previnem o contacto accidental com as partes móveis. Adicionalmente, possui um botão de emergência (Stop) de fácil acesso que permite a paragem imediata do equipamento em caso de necessidade, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com as normas.

Q: Quais os requisitos de espaço e instalação necessários para este modelo? A: Este picador de carne possui dimensões de 320x790x460 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm em todas as laterais para garantir uma circulação de ar adequada e facilitar as operações de limpeza e manutenção diária.

Q: Quais as recomendações para a limpeza e manutenção periódica? A: A limpeza deve ser efetuada após cada utilização, desmontando as peças removíveis e lavando-as com água quente e detergente alimentar. A estrutura em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido. A manutenção periódica deve incluir a verificação do sistema de refrigeração e das lâminas, conforme as orientações descritas no manual do utilizador do equipamento.