

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 380V

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.016	Modelo:	UD5300.016
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	400 kg	Dimensões:	320 x 790 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5300.016

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para o Picador de Carne Refrigerado de 400 kg/h? A: O Picador de Carne Refrigerado possui dimensões de 320x790x460 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para espaços profissionais otimizados. Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as laterais para garantir ventilação adequada e facilitar a operação e manutenção., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este picador de carne refrigerado? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 380V. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado, assegurando que o circuito elétrico cumpre todas as normas de segurança e que a potência disponível é compatível com os 1,5-2 kW/hp do picador., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção diária do Picador de Carne Refrigerado? A: A limpeza diária deve ser efetuada com o equipamento desligado da corrente. Desmonte as peças removíveis, como o volante e a espiral, e lave-as com água morna e detergente neutro. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Para a manutenção, verifique regularmente o estado das lâminas e a vedação do sistema de refrigeração para garantir o seu bom funcionamento e higiene., Q: Que garantia é oferecida para o picador de carne refrigerado e qual o suporte técnico disponível? A: O picador de carne refrigerado inclui uma garantia de dois anos para defeitos de fabrico, conforme a legislação europeia. Dispomos de uma rede de assistência técnica especializada em Portugal continental, pronta para oferecer suporte técnico e peças de substituição, garantindo a longevidade e o desempenho do seu equipamento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

picador de carne refrigerado, picadora de carne profissional, picador de carne 400kg/h

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15193

Alt Text Imagens

Picador Carne Refrigerado Udpcr22t 400kg/h 380v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Picador Carne Refrigerado Udpcr22t 400kg/h 380v

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	Ligue o sistema de refrigeração 10 a 15 minutos antes de iniciar a operação para garantir que o bocal atinge a temperatura ideal de trabalho., Mantenha as facas e discos sempre retificados; o corte limpo reduz a pressão e o esforço do motor, prolongando a vida útil do sistema trifásico., Aproveite a refrigeração para picar carnes com maior teor de gordura, que normalmente seriam difíceis de processar em equipamentos convencionais devido ao amolecimento dos lípidos., Realize a higienização completa ao final do turno, utilizando detergentes alcalinos adequados para aço inoxidável, garantindo a total remoção de resíduos proteicos nas zonas refrigeradas.
Uso Profissional - Perfis	Chefes de Produção de Cozinhas Centrais, Gestores de Talhos e Secções de Frescos, Responsáveis de Qualidade e Segurança Alimentar
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: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0620.11.004,MS0625.37.001,EX19000757,EX19000756
Uso Profissional - Casos de Uso	Talhos de Grande Volume e Supermercados: Utilizado para a produção contínua de carne picada fresca diretamente no balcão de atendimento ou para pré-embalagem. A refrigeração permite que o equipamento opere durante longos períodos sem necessidade de desmontagem para limpeza intermédia, garantindo conformidade com o HACCP., Unidades de Produção de Hambúrgueres Gourmet: Fundamental para manter a gordura da carne em estado sólido durante a moagem, o que é crítico para obter a textura correta do disco de hambúrguer. Este controlo térmico evita que a carne fique 'empastada', resultando num produto final com melhor granulometria e suculência., Cozinhas Industriais e Catering de Eventos: Ideal para o processamento rápido de grandes lotes de proteína destinados a recheios ou pratos de base de carne picada. A capacidade de 400 kg/h permite libertar a equipa de preparação em tempo recorde, mantendo a estabilidade térmica da matéria-prima mesmo em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas.

Uso Profissional - Introdução

O picador de carne refrigerado de 400 kg/h e 380V é uma solução de engenharia avançada para operações que não podem comprometer a segurança alimentar e a integridade do produto. Ao integrar um sistema de refrigeração ativo no grupo de picagem, este equipamento elimina o aquecimento da carne por fricção, travando a proliferação bacteriana e preservando o mioglobina para manter a cor vermelha viva que os clientes exigem. A sua alimentação trifásica garante um binário constante, permitindo processar cortes densos sem quebras de rendimento, otimizando o fluxo de trabalho em unidades de produção intensiva.

Capacidade (kg)

Mais de 80 kg

Instalação

De Bancada

Tensão

400V Trifásico

Tipo

Picadora

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Picador de carne frigorífico em aço inoxidável com controlo digital. Capacidade de 400 kg/h, ideal para talhos e restaurantes profissionais.

Descricao Completa

Picador de Carne Refrigerado — Principais Vantagens

Este triturador de carne de elevada performance é indispensável para qualquer negócio de restauração ou hotelaria que procure excelência no tratamento de carnes. Com a capacidade de picar até 400 kg por hora, garante uma produção eficiente e contínua, perfeita para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas industriais com grande volume de trabalho.

Equipado com um sistema de arrefecimento inovador e controlo digital preciso, preserva a carne fresca durante todo o processo, mantendo a sua qualidade, textura e características organoléticas. A proteção de mãos integrada, o botão de emergência e a construção robusta em aço inoxidável garantem segurança máxima e higiene exemplar no espaço de trabalho, em estrita conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para talhos com grande volume de produção, charcutarias, supermercados com secções de carne dinâmicas, restaurantes que elaborem os seus próprios enchidos ou hambúrgueres gourmet, e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes quantidades de carne de forma rápida e segura. A refrigeração incorporada é crucial para assegurar a frescura em ambientes de produção intensivos, enquanto as funcionalidades de segurança o tornam perfeito para operações diárias que exigem fiabilidade.

A sua utilização intuitiva é complementada pela durabilidade e resistência dos seus componentes, como o volante e a espiral em aço inoxidável, assegurando um desempenho consistente e uma longa vida útil. A manutenção simplificada facilita um funcionamento contínuo, reduzindo ao mínimo o tempo de inatividade e aumentando a produtividade da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320 x 790 x 460 mm
Velocidade	225 rpm
Capacidade de Produção	400 kg/h
Peso Líquido	75 kg
Peso Bruto	78 kg
Potência	1.5 - 2 kW/hp
Tensão	380 V

Perguntas Frequentes

Qual a importância da refrigeração num rebarbador de carne?

A refrigeração é crucial para preservar a temperatura da carne baixa durante o processo de moagem, evitando a proliferação bacteriana, mantendo a frescura e o aspeto do produto, e garantindo a segurança alimentar em todas as fases.

Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com uma capacidade de 400 kg/h, este picador foi projetado para manusear grandes quantidades de carne, sendo uma escolha ideal para talhos, supermercados e cozinhas industriais que procuram alta produtividade e máxima eficiência.

O rebarbador de carne possui características de segurança?

Sim, este triturador inclui proteção de mãos e um botão de paragem de emergência para garantir a segurança prioritária dos operadores durante a sua utilização, protegendo contra acidentes e cumprindo as normas de trabalho.

Como o controlo digital beneficia a operação deste aparelho?

O controlo digital permite um ajuste preciso da temperatura e outros parâmetros, assegurando que a carne é processada nas condições ideais. Isto não só melhora a qualidade do produto final, mas também otimiza o consumo energético e a eficiência geral da máquina.

Que tipo de manutenção é necessária para este picador de carne?

A manutenção regular envolve a limpeza diária das peças removíveis e da superfície exterior, assim como a verificação periódica do estado das lâminas e do sistema de refrigeração. Uma manutenção adequada garante um desempenho ótimo e prolonga significativamente a vida útil do equipamento.