

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 600 kg/h, 380V

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.020	Modelo:	UD5300.020
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	360 x 880 x 480 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5300.020

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste picador de carne refrigerado? A: O picador de carne refrigerado tem dimensões de 360x880x480 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de aproximadamente 10-15 cm em todas as direções para ventilação adequada e facilidade de operação e limpeza., Q: Que tipo de requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento? A: Este picador de carne requer uma tensão de 380V (trifásico) para o seu funcionamento. É fundamental garantir que a instalação elétrica do local esteja em conformidade com esta especificação para evitar sobrecargas e garantir o desempenho ideal do equipamento., Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza do picador de carne refrigerado? A: A manutenção diária envolve a limpeza das superfícies em aço inoxidável com detergentes neutros e a desmontagem e lavagem das peças em contacto com a carne (volante, espiral, cabeçote) após cada utilização, conforme as normas de higiene alimentar. A refrigeração digital deve ser monitorizada regularmente., Q: Este picador de carne inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, o equipamento beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados que podem prestar apoio em caso de necessidade, garantindo a longevidade e o bom funcionamento do seu investimento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Picador de Carne Refrigerado, Picador de Carne 600kg/h, Máquina de Picador de Carne Industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15195

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)

HRSBE80L900E,HRME150L900E,HRME150L900EA

Uso Profissional - Dicas	Mantenha a temperatura do sistema de refrigeração entre 0°C e 2°C para garantir que a carne não adira às paredes da espiral, facilitando o fluxo constante., Utilize sempre carne limpa de nervos e tendões excessivos para maximizar a longevidade das facas e discos, reduzindo custos de manutenção preventiva., Efetue a higienização completa do conjunto de corte no final de cada turno, aproveitando a facilidade de desmontagem do aço inoxidável para evitar contaminações cruzadas., Certifique-se de que a instalação elétrica trifásica está equilibrada para suportar o arranque do motor de 4 HP sem quedas de tensão no sistema de refrigeração.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Produção em Cozinhas Centrais, Diretor de F&B de Unidades Hoteleiras de Grande Porte, Gestor de Operações em Catering Industrial
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: 360x880x480 mm Velocidade 1400 rpm Produção: /h 600 kh/h Peso Líquido: - Bruto: 98 - 108 kg Potência: 3/4 kw/hp Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	MS0704.19.001,MS0625.37.001,EX19000755,HRBMG9008E
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção em Massa de Hambúrgueres Gourmet: Em unidades de produção centralizada, o equipamento processa cortes selecionados mantendo a gordura em estado sólido graças à refrigeração digital. Isto garante uma textura granulada perfeita e evita a oxidação prematura da carne, essencial para a apresentação premium exigida no mercado de restauração atual., Serviços de Catering e Banquetes de Grande Volume: Durante a preparação de eventos para centenas de comensais, a capacidade de 600 kg/h permite transformar rapidamente grandes quantidades de matéria-prima em recheios ou bases para pratos tradicionais portugueses. A refrigeração contínua permite operar durante períodos prolongados sem necessidade de interrupções para arrefecimento do bocal., Talhos e Secções de Frescos em Unidades hoteleiras: O picador é utilizado para responder à procura imediata de carne picada na hora sob rigoroso cumprimento das normas HACCP. O sistema refrigerado minimiza a carga bacteriana e permite que o equipamento esteja pronto a usar durante todo o turno, otimizando o fluxo de trabalho da equipa de cozinha.
Uso Profissional - Introdução	O picador de carne refrigerado de 600 kg/h representa o padrão de excelência na preparação dinâmica para operações de grande escala, onde a manutenção da cadeia de frio é negociável. Equipado com um motor de 4 HP e alimentação trifásica de 380V, este equipamento em aço inoxidável assegura que a proteína processada mantém as suas propriedades organoléticas e segurança microbiológica, eliminando o aquecimento da carne por fricção durante o ciclo de picagem intensiva.

Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Picadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picador de carne refrigerado em aço inoxidável com controlo digital, 600 kg/h e 380V. Ideal para alto volume e segurança alimentar.

Descricao Completa

Picador Refrigerado — Principais Vantagens

Assegure a máxima qualidade da sua carne picada com esta máquina de picar carne de alta performance, especialmente concebida para as exigências da hotelaria e da restauração. O sistema de refrigeração com controlo digital integrado garante que a matéria-prima se mantém à temperatura ideal durante todo o processo. Este aspeto é fundamental para preservar a frescura, o sabor e a textura, elementos cruciais para a confeção de pratos de excelência e para a rigorosa conformidade com as normas de higiene alimentar.

Construído integralmente em aço inoxidável, este triturador de carne profissional oferece uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, representando um investimento robusto para qualquer ambiente de cozinha industrial. A proteção das mãos e o botão de emergência (Stop) integrado promovem um espaço de trabalho seguro, minimizando os riscos operacionais no dia a dia da preparação alimentar. Com uma capacidade de produção horária de até 600 kg e um potente motor de 4 HP, este equipamento de processamento de carne é a escolha ideal para estabelecimentos com elevado volume de trabalho, otimizando a eficiência da sua equipa e assegurando um fornecimento constante de carne picada de qualidade superior para os seus clientes mais exigentes. A sua robustez e design ergonómico foram cuidadosamente pensados para uma utilização contínua e intensiva, mesmo nas condições mais desafiantes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é versátil e indispensável em talhos, açougues, restaurantes, unidades hoteleiras e cozinhas de grande escala que necessitam de uma produção diária elevada de carne moída. É perfeitamente adequado para a preparação eficiente de hambúrgueres gourmet, almôndegas, recheios e uma vasta gama de outras especialidades culinárias que requerem carne picada com a máxima qualidade. A capacidade de manter a carne totalmente refrigerada durante todo o procedimento de picagem é crucial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, tornando-o uma opção inteligente para qualquer negócio que priorize a segurança alimentar, a qualidade consistente dos seus produtos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	360 x 880 x 480 mm
Velocidade	1400 rpm
Produção por hora	600 kg/h
Peso Líquido	98 kg
Peso Bruto	108 kg
Potência	3/4 kW/hp
Tensão	380 V
Material	Aço Inoxidável
Características	Refrigeração com controlo digital, proteção de mãos, volante e espiral em aço inox, botão de emergência (Stop)

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para operar o picador?

O picador de carne requer uma tensão de 380 V para garantir o seu funcionamento ideal e alta performance em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter? Sim, o design robusto em aço inoxidável e a facilidade de desmontagem tornam a limpeza e manutenção rápidas e altamente higiénicas, essenciais para cozinhas profissionais exigentes.

Qual a capacidade de produção por hora?

Este modelo de picador de carne pode processar até 600 kg de carne por hora. É a solução perfeita para estabelecimentos com um elevado volume de produção diária.

O sistema de refrigeração é automático?

Sim, o equipamento integra um avançado sistema de refrigeração com controlo digital, que gere automaticamente a temperatura para manter a carne fresca durante todo o processo de transformação.

Que tipo de requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento?

Este picador de carne profissional requer uma tensão de 380V (trifásico) para o seu funcionamento. É fundamental garantir que a instalação elétrica do local esteja em total conformidade com esta especificação para evitar sobrecargas e assegurar o desempenho ideal do equipamento a longo prazo.