

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 rápido
ao produto

Picadora de Carne Refrigerada em Aço Inoxidável 250 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050212	Modelo:	5050212
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5050212
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora
Material	Inox

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de alta performance para uso profissional. Produção de 250 kg/h, 1100 W, mantém a cadeia de frio e higiene HACCP.

Descricao Completa

Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma picadora de carne refrigerada (ou moedor de carne refrigerado) de alta performance. Desenvolvida para estabelecimentos HORECA e hotelaria, oferece uma produção média que garante a máxima frescura da carne picada, essencial para a qualidade dos seus pratos e a saúde dos seus clientes. A manutenção da cadeia de frio durante todo o processo de picagem inibe o crescimento bacteriano, assegurando que o produto mantenha inalterados o sabor, a cor e as características nutricionais por mais tempo.

Este equipamento robusto e fiável foi concebido para o trabalho contínuo, permitindo uma utilização eficiente mesmo em períodos de fluxo intenso. A facilidade de limpeza e manutenção, com componentes de aço inoxidável AISI 304 de fácil desmontagem, contribui para um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as rigorosas normas HACCP. A incorporação de um sistema de refrigeração avançado e silencioso, controlado por termóstato eletrónico, reflete um compromisso com a eficiência energética e o respeito ambiental, utilizando gás refrigerante sem impacto para o ecossistema.

Aplicações

Ideal para talhos, talhos em supermercados, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção de carne picada com os mais altos padrões de higiene e frescura. A sua capacidade de produção média e o sistema de refrigeração integrado tornam-na particularmente adequada para estabelecimentos que processam volumes significativos de carne diariamente, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar. Pode ser utilizada de forma contínua ou descontínua, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora	250 kg
Diâmetro da Placa	Ø 82 mm
Refrigeração	Sim
Alimentação Elétrica	230 V / 1~
Potência Total	1100 W
Largura	310 mm
Profundidade	438 mm
Altura	508 mm
Peso Líquido	40 kg
Material do Bastidor e Tabuleiro	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Boca Externa	Aço Inoxidável AISI 304
Motor	Ventilado, com inversão de marcha e paragem N.V.R. de baixa tensão (24 V)
Compressor	Hermético e silencioso
Termóstato	Eletrónico
Gás Refrigerante	Sem impacto ambiental
Conformidade	Normas de higiene, segurança e específicas do setor