

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Profissional Boca 12 | 160 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHTC-12	Modelo:	TC-12
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	210 x 240 x 315 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TC-12
Marca	CLIMA
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional de aço inoxidável com capacidade de 160 kg/h. Ideal para talhos e restaurantes, inclui discos de 6 e 8 mm para versatilidade.

Descricao Completa

Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta máquina de picar carne robusta oferece um desempenho excepcional e durabilidade. O seu corpo em aço inoxidável confere-lhe não só uma resistência superior à corrosão, mas também uma facilidade de limpeza notável, satisfazendo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. Este equipamento é a solução ideal para quem procura eficiência e fiabilidade no processamento de carne.

A potência elevada do motor garante um picar rápido e uniforme, o que é crucial para otimizar o tempo de produção e prolongar a vida útil do aparelho. Os materiais de fabrico de alta qualidade, particularmente em todas as peças que contactam com os alimentos, distinguem este modelo no mercado, assegurando uma segurança alimentar inquestionável e uma manutenção simplificada.

Aplicações Profissionais

Esta trituradora de carne é perfeitamente adequada para talhos, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de preparar grandes volumes de carne picada diariamente. A sua capacidade de processamento de até 160 kg por hora torna-a indispensável em ambientes de alta demanda, onde a rapidez e a qualidade são prioritárias. É, igualmente, uma ferramenta valiosa para empresas de catering e refeitórios que visam a otimização dos seus processos de preparação alimentar.

Com dois discos de corte incluídos (6 mm e 8 mm), permite uma versatilidade na textura da carne picada, adaptando-se a diferentes receitas e preferências culinárias. A facilidade de troca dos discos e a inclusão de um pilão e almofariz de plástico garantem uma operação segura e conveniente para a sua equipa, minimizando o esforço e maximizando a produtividade.

Características Técnicas

Diâmetro da boca	12
Rendimento	160 kg/hora
Tensão	230 V
Potência	550 W
Dimensões (LxPxA)	210x240x315 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta picadora oferece uma capacidade de processamento impressionante de 160 kg de carne por hora, tornando-a altamente eficiente para uso contínuo em ambientes comerciais.

Quais os materiais dos componentes em contacto com os alimentos?

Todas as peças que entram em contacto direto com os alimentos são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo a máxima higiene e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza.

É fácil trocar os discos de corte?

Sim, o design otimizado permite uma troca rápida e fácil dos discos de corte, o que contribui para a versatilidade do equipamento e para uma limpeza eficaz, evitando o acúmulo de resíduos.

Este equipamento é ruidoso durante o funcionamento?

Não, o aparelho foi desenvolvido com um banho de óleo e uma caixa de velocidades avançada que asseguram uma operação com elevado desempenho e um baixo nível de ruído, ideal para ambientes de trabalho movimentados.

Que acessórios estão incluídos com a picadora?

Para além dos discos com orifícios de 6 mm e 8 mm para diferentes texturas, a picadora é fornecida com um pilão e um almofariz de plástico, promovendo um manuseamento seguro e sem esforço.