

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 Industrial Boca 22 – 220 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHTC-22	Modelo:	TC-22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	220 kg	Dimensões:	250 x 300 x 365 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TC-22
Marca	CLIMA
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 industrial boca 22, em aço inoxidável e 900W, ideal para cozinhas profissionais. Produção de 220 kg/h e fácil limpeza.

Descricao Completa

Picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Pensada para cozinhas profissionais, esta máquina para picar carne destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura integral em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma durabilidade superior, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza diária, fundamental em ambientes de restauração e hotelaria.

A sua potência elevada garante um processamento rápido e uniforme de grandes quantidades de carne, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O sistema de engrenagens avançado, imerso em banho de óleo, minimiza o ruído e prolonga a vida útil do equipamento, permitindo um funcionamento suave e fiável. Com pés de borracha antiderrapantes, o aparelho mantém-se estável e seguro, mesmo em superfícies húmidas.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é a solução ideal para talhos, talinheiras, empresas de catering e cozinhas profissionais de grande volume que necessitam de picar carne de forma consistente e segura. É perfeita para a preparação de hambúrgueres, almôndegas e enchidos, oferecendo versatilidade com os seus dois discos de corte incluídos, de 6 mm e 8 mm. A sua capacidade de processar até 220 kg/hora torna-a indispensável para operações que exigem alta produtividade e qualidade no produto final.

Características Técnicas

Diâmetro da Boca	22 polegadas
Capacidade de Produção	220 kg/hora

Tensão	230 V
Potência	900 W
Dimensões (LxPxA)	250x300x365 mm
Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Painel de Controlo	Analógico
Acessórios Incluídos	Discos de 6 mm e 8 mm, pilão e almofariz de plástico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta máquina tem uma capacidade impressionante de picar até 220 kg de carne por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com grande volume de trabalho.

Que tipo de carne pode ser processada neste equipamento?

O aparelho é versátil e pode processar diversos tipos de carne, permitindo a preparação de carne picada de diferentes espessuras graças aos discos de 6 mm e 8 mm incluídos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, todas as peças que contactam com os alimentos são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, o que facilita a limpeza e garante a conformidade com as normas de higiene.

Este equipamento é ruidoso durante o funcionamento?

Não, o design avançado com um sistema de banho de óleo e caixa de velocidades especializada garante um funcionamento com baixo nível de ruído, fundamental em ambientes profissionais.

Quais os principais benefícios do corpo em aço inoxidável?

O aço inoxidável de alta qualidade oferece máxima proteção contra corrosão, facilita a limpeza e prolonga a vida útil da picadora, garantindo a sua adaptabilidade às normas sanitárias.