

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Industrial Boca 32 | 250 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHTK-32	Modelo:	TK-32
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	250 kg	Dimensões:	350 x 540 x 560 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TK-32
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 de alta performance com boca de 32, capacidade de 250 Kg/h e 1500 W de potência, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Picadora de carne industrial — Picadora de Carne – Principais Vantagens

Esta robusta picadora de carne industrial foi concebida para atender às exigências de cozinhas profissionais e talhos, onde a eficiência e a higiene são cruciais. Fabricada em aço inoxidável de elevada qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção dos mais altos padrões sanitários. A sua alta potência permite um processamento rápido e eficaz da carne, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de processar grandes volumes de carne diariamente. Este triturador de carne é perfeito para a preparação de carne picada para hambúrgueres, almôndegas, recheios e outras especialidades que exijam uma moagem precisa e consistente. A sua estabilidade e baixo nível de ruído, mesmo em ambientes húmidos, tornam-na uma adição valiosa para qualquer cozinha ou área de preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da boca	32
Rendimento	250 kg/hora
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Potência	1500 W
Dimensões (LxPxA)	350x540x560 mm
Material do corpo	Aço inoxidável de alta qualidade
Peças em contacto com alimentos	Aço inoxidável de alta qualidade
Discos fornecidos	Orifícios de 6 mm e 8 mm
Controlo	Painel analógico
Estabilidade	Pés de borracha antiderrapantes
Ruído	Baixo nível de ruído

Perguntas Frequentes

P: Qual é a capacidade de produção desta máquina?

R: Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 250 kg por hora, sendo ideal para estabelecimentos com alta demanda de carne moída.

P: Quais tipos de discos de corte estão incluídos?

R: O equipamento é fornecido com discos de orifícios de 6 mm e 8 mm, permitindo variar a espessura da carne picada conforme a sua necessidade.

P: O equipamento é fácil de limpar?

R: Sim, todas as peças que entram em contacto com os alimentos são de aço inoxidável, o que facilita significativamente a limpeza e garante a higiene.

P: Esta picadora é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

R: Absolutamente, a sua construção robusta, motor de alta potência e baixo nível de ruído a tornam perfeita para uso intensivo em cozinhas e talhos. O banho de óleo e a caixa de velocidades avançada contribuem para a sua longevidade.

P: Posso picar outros alimentos além de carne com este equipamento?

R: Embora seja projetada para carne, a sua versatilidade permite picar outros alimentos macios, como queijo ou vegetais, desde que os discos sejam apropriados e devidamente higienizados após cada uso.