

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

Picador de Carne Elétrico 400W para Pequenas Quantidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE210864	Modelo:	HE210864
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210864

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210864
EAN	8711369210864
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Picadora
Material	Alumínio
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picador de carne elétrico de 400W, ideal para pequenas quantidades e uso ocasional. Inclui 2 discos de picar e 3 tubos para enchimento de salsichas.

Descricao Completa

Este picador de carne elétrico de 400W é concebido para processar pequenas quantidades de carne, ideal para uso ocasional em cozinhas profissionais que requerem versatilidade e compacidade.

picador de carne profissional — Picador de Carne — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	400 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	195 x 274 x 430 mm
Peso	5,2 kg
Material da Estrutura	Alumínio

Material da Lâmina	Aço inoxidável
Discos de Picar Incluídos	2 (4 mm e 7 mm)
Tubos para Enchimento de Salsichas	3 (ø 12, 15, 20 mm)
Funcionalidades Adicionais	Acessório bife tártaro, interruptor ligar/desligar/inverter
Uso Recomendado	Não comercial, pequenas quantidades, uso ocasional

Picador de Carne — Aplicações Profissionais

Este picador de carne é adequado para cozinhas profissionais com necessidades pontuais de picar carne ou preparar enchidos em pequena escala. É ideal para tascas, snack-bares, ou roulotes que desejam oferecer carne picada fresca para pratos específicos, como hambúrgueres caseiros ou bife tártaro, sem a necessidade de um equipamento de grande volume. Também pode ser um complemento útil em pastelarias com confeitaria que ocasionalmente preparam salgados com carne, ou em cozinhas de catering para eventos de pequena dimensão.

Picador de Carne — Principais Vantagens

Apesar do seu tamanho compacto, este picador oferece versatilidade para diversas preparações. A inclusão de dois discos de picar e três tubos para enchimento de salsichas permite a criação de uma ementa variada. O interruptor com função de inversão facilita a desobstrução, e a sua construção em alumínio e aço inoxidável garante durabilidade para o uso a que se destina. É uma solução económica para cozinhas com espaço limitado e procura por flexibilidade.

Este picador de carne pode ser usado em restaurantes com grande volume de produção?

Não, este picador de carne de 400W é concebido para pequenas quantidades e uso ocasional, não sendo adequado para operações comerciais de alto volume ou uso contínuo.

Que tipo de carne posso picar com este equipamento?

É ideal para picar carne fresca sem ossos ou tendões, permitindo preparar carne picada para hambúrgueres, almôndegas ou recheios.

Quais os acessórios incluídos para enchimento de salsichas?

O equipamento inclui três tubos de enchimento com diâmetros de 12 mm, 15 mm e 20 mm, permitindo a confecção de diferentes tipos de enchidos.

É fácil de limpar?

Sim, os componentes como o parafuso sem-fim, a lâmina e os discos são removíveis, facilitando a limpeza manual após cada utilização.

Qual a profundidade deste picador de carne?

Este picador tem uma profundidade de 274 mm, tornando-o compacto e adequado para bancadas com espaço limitado.