

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 750W – Produção 3,7 kg/min

Informacoes do Produto

SKU:	HE210819	Modelo:	HE210819
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210819

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210819
EAN	8711369210819
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência	Até 3 kW
Tipo	Picadora
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picador de carne elétrico de 750W com produção de 3,7 kg/min. Equipado com lâmina e parafuso sem-fim em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este picador de carne elétrico de 750W foi concebido para processamento eficiente de carne em cozinhas profissionais, oferecendo uma produção de aproximadamente 3,7 kg por minuto.

picador de carne profissional — Picador de Carne — Características Técnicas

Potência	750 W
Tensão	230 V
Produção	3,7 kg/min
Dimensões (LxPxA)	239x424x571 mm
Peso Líquido	24,21 kg
Material do Tabuleiro	Aço inoxidável
Material da Tremonha	Liga de alumínio especial
Material da Lâmina e Parafuso	Aço inoxidável
Material do Funil	Ferro fundido
Diâmetro dos Discos	82 mm

Tamanho dos Orifícios dos Discos	6 mm e 8 mm
Proteção do Motor	Contra sobreaquecimento
Pés	Antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Este picador de carne é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, snack-bares, talhos pequenos, cantinas e churrasqueiras que necessitam de processar carne de forma rápida e eficiente para a confecção de hambúrgueres, almôndegas, enchidos ou recheios.

Picador de Carne — Principais Vantagens

- **Eficiência:** Capacidade de processamento de 3,7 kg por minuto, otimizando o tempo de preparação.
- **Durabilidade:** Componentes como lâmina, parafuso sem-fim e tabuleiro em aço inoxidável garantem longa vida útil e higiene.
- **Versatilidade:** Inclui dois discos de picar com diferentes diâmetros de orifícios (6 e 8 mm) para diversas texturas.
- **Segurança:** Motor com proteção contra sobreaquecimento e pés antiderrapantes para uma operação estável.
- **Manutenção Simplificada:** Design que permite uma desmontagem fácil para limpeza e higienização diária.