

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Tamanho 12, 550W - 240x393x560mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE210802	Modelo:	HE210802
Marca:	HENDI	EAN:	8711369210802

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE210802
EAN	8711369210802
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Picadora
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picador de carne elétrico de bancada com 550W de potência e produção de 1,7 kg/min. Inclui dois discos de picar e tubo de enchimento. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este picador de carne elétrico de bancada, com motor de 550W, é uma solução robusta para o processamento eficiente de carne em cozinhas profissionais. Garante um desempenho consistente para diversas preparações.

picador de carne profissional — Picador de Carne — Características Técnicas

Potência	550 W
Voltagem	230 V
Produção	~1,7 kg/min
Dimensões (LxPxA)	240 x 393 x 560 mm
Peso Líquido	20,36 kg

Material Tabuleiro	Aço inoxidável
Material Tremonha	Liga de alumínio especial
Material Lâmina e Parafuso	Aço inoxidável
Material Funil	Ferro fundido
Discos de Picar Incluídos	2 (Ø 70 mm, orifícios Ø 6 e 8 mm)
Acessórios	Tubo de enchimento
Proteção	Motor com mecanismo contra sobreaquecimento
Estabilidade	Pés antiderrapantes

Aplicações Profissionais

Este picador de carne é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, talhos em supermercados, cantinas escolares e empresariais, e churrasqueiras que necessitam de processar carne fresca para as suas ementas diárias. É uma ferramenta essencial para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios e enchidos.

Picador de Carne — Principais Vantagens

- ****Eficiência e Produtividade:**** Com uma capacidade de produção de 1,7 kg/min, permite um processamento rápido e eficaz de grandes volumes de carne.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Componentes em aço inoxidável e liga de alumínio garantem resistência ao uso intensivo e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- ****Versatilidade:**** Inclui dois discos de picar com diferentes diâmetros de orifícios e um tubo de enchimento, permitindo diversas texturas e a preparação de enchidos.
- ****Segurança Operacional:**** Equipado com motor com proteção contra sobreaquecimento e pés antiderrapantes para uma utilização segura e estável.
- ****Manutenção Simplificada:**** A sua conceção permite uma desmontagem fácil dos componentes para uma limpeza e manutenção rápidas.

Qual a capacidade de produção deste picador de carne?

Este picador de carne tem uma capacidade de produção aproximada de 1,7 kg por minuto, ideal para responder às necessidades de cozinhas profissionais.

?

Que acessórios estão incluídos com o picador?

O equipamento é fornecido com dois discos de picar de Ø 70 mm, com orifícios de Ø 6 e 8 mm, e um tubo de enchimento para a preparação de enchidos.

Este equipamento pode ser usado continuamente?

Não, este picador não foi concebido para uso contínuo prolongado. É recomendado para ciclos de trabalho intermitentes, com pausas para evitar o sobreaquecimento do motor.

Como se realiza a limpeza e manutenção do picador?

A limpeza é facilitada pela sua capacidade de desmontagem. Os componentes como o tabuleiro, lâmina e parafuso sem-fim podem ser removidos para uma lavagem completa e higienização.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hamburgarias, snack-bares, talhos, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de picar carne de forma eficiente e higiénica.