

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

Picadora de Carne 220 kg/h em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.467.002	Modelo:	HFM-22
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
Peso:	220 kg	Dimensões:	250 x 550 x 445 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HFM-22
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial 220 kg/h em aço inoxidável, desmontável para limpeza fácil. Inclui 2 discos de corte (4.5mm e 10mm).

Descricao Completa

Picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, este robusto equipamento de picar carne em aço inoxidável oferece uma solução eficiente e higiénica para talhos, cozinhas industriais e restaurantes. A sua capacidade de processamento de 220 kg por hora garante rapidez e produtividade elevadas. A estrutura integral em aço inoxidável não só confere durabilidade superior, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

O grupo moedor é totalmente desmontável do corpo da máquina, permitindo uma limpeza profunda e eficaz para evitar a contaminação cruzada. O prato de recolha e o alimentador, ambos em aço inoxidável, asseguram um manuseamento seguro e higiénico da carne. Além disso, a máquina é fornecida com dois discos de corte de diferentes espessuras (4.5 mm e 10 mm), oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem alta performance e fiabilidade no processamento de carne. É perfeito para talhos que preparam grandes volumes de carne moída diariamente, restaurantes que produzem os seus próprios hambúrgueres e almôndegas, e unidades de restauração que necessitam de um aparelho versátil para diferentes texturas. A sua construção duradoura e facilidade de limpeza tornam-no um ativo valioso para qualquer cozinha profissional, suportando o uso contínuo e exigente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção	220 kg/h
Estrutura	Aço inoxidável
Grupo picador	Completamente desmontável
Prato de recolha	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Alimentador	Aço inoxidável
Calcador	ABS
Discos incluídos	4.5 mm e 10 mm
Dimensões (LPA)	250x550x445 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta máquina é mais indicada?

Esta máquina é ideal para talhos, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais e qualquer negócio de restauração que necessite de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o grupo picador é totalmente desmontável do corpo da máquina, o que permite uma limpeza completa e sem esforço, garantindo a máxima higiene.

Quais os tipos de corte que consigo obter com esta picadora?

A picadora inclui dois discos de 4.5 mm e 10 mm, permitindo variar a espessura da carne picada conforme a sua necessidade ou preferência culinária.

É um equipamento durável?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável garante uma elevada robustez e resistência à corrosão, prolongando significativamente a vida útil do equipamento mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

Qual a capacidade de produção horária?

Esta picadora robusta tem uma capacidade de produção impressionante de 220 kg de carne por hora, o que a torna perfeita para operações de médio e grande porte.