

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 Profissional 160 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.467.001	Modelo:	HFM-12
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	220 x 530 x 420 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	HFM-12
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional em aço inoxidável com capacidade de 160 kg/h. Ideal para talhos e restauração, oferece higiene e durabilidade.

Descricao Completa

picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável, é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de carne de forma rápida e higiénica. A sua construção duradoura garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais. A eficiência na moagem é assegurada pelo potente motor e pela facilidade de manutenção.

A estrutura em aço inoxidável não só confere uma estética profissional, mas também facilita a limpeza e impede a corrosão, tornando a máquina um investimento seguro e duradouro. A capacidade de desmontagem do grupo de moagem agiliza significativamente a higienização, fator crucial em ambientes de restauração e talho. Acompanham dois discos de diferentes espessuras, o que oferece versatilidade no tipo de corte.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, supermercados, restaurantes de grande volume e indústrias de processamento alimentar, esta máquina de picar carne foi concebida para lidar com demandas exigentes. A sua alta capacidade de produção de 160 kg/h torna-a indispensável para negócios que procuram otimizar a preparação de carne picada para enchidos, hambúrgueres e outros preparados. A facilidade de uso e desmonte simplifica as operações diárias, desde a preparação à limpeza.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Grupo Picador	Completamente desmontável
Prato de Recolha	Aço inoxidável
Alimentador	Aço inoxidável
Calcador	ABS

Característica	Detalhe
Discos Incluídos	2 (4.5 mm e 8 mm)
Capacidade	160 kg/h
Dimensões (LPA)	220x530x420 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta picadora?

Graças à construção integral em aço inoxidável, e dado o uso e manutenção adequados, esta máquina oferece uma durabilidade excecional, projetada para resistir ao rigor do uso profissional diário.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o grupo picador é totalmente desmontável, o que facilita extremante a limpeza profunda de todos os componentes, assegurando assim a máxima higiene e a conformidade com as normas alimentares.

Com que tipos de carne é compatível?

Esta picadora é adequada para picar diversos tipos de carne fresca, sem osso nem tendões excessivos, ideal para a preparação de carne moída para enchidos, hambúrgueres e outros produtos culinários.

Quais os tamanhos de picagem disponíveis?

A máquina inclui dois discos, permitindo optar entre espessuras de picagem de 4.5 mm e 8 mm, oferecendo versatilidade para diferentes texturas e preparações culinárias.

As suas dimensões são compactas para cozinhas pequenas?

Com dimensões de 220x530x420 mm (LPA), esta máquina possui um design relativamente compacto, tornando-a uma solução eficiente em termos de espaço para cozinhas de variados tamanhos.