

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Refrigerada Boca 32" 500 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPMM3209S	Modelo:	EMPMM3209S
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	500 kg	Dimensões:	830 x 375 x 640 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPMM3209S
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial refrigerada de boca 32", ideal para produção exigente. Processa 500 kg/h, mantendo a cadeia de frio da carne.

Descricao Completa

Picadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

Esta máquina para picar carne é uma solução robusta e com design inovador, ideal para uma produção industrial exigente. A versão refrigerada assegura que a carne mantém a cadeia de frio ininterrupta, prevenindo o desenvolvimento de bactérias e preservando o sabor, a cor e as suas características nutritivas. É um equipamento essencial para estabelecimentos que requerem elevada capacidade de processamento com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Perfeita para talhos, talhos industriais, restaurantes e hotelaria, esta picadora para uso profissional oferece versatilidade e eficiência. A sua capacidade de processamento de até 500 kg/h torna-a indispensável para estabelecimentos com um volume significativo de produção, garantindo um picado uniforme e contínuo. É igualmente adequada para cozinhas de grande dimensão que exijam a preparação de grandes quantidades de carne moída diariamente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Refrigeração	Sim
Diâmetro da Boca (")	32
Produção (kg/h)	500
Tensão (V)	230
Potência (W)	2200
Peso (kg)	70
Dimensões (AxFxH) mm	830x375x640

Característica	Detalhe
Transmissão	Engrenagens de aço inoxidável banhadas em óleo
Grupo de boca e corte	Aço inoxidável, facilmente desmontável
Painel de Comando	24V com telerruptor
Copo e tabuleiro	Mais robustos que modelos similares
Gás Refrigerante	R-290

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem da refrigeração integrada nesta picadora?

A refrigeração integrada permite picar carne sem interromper a sua cadeia de frio, o que é crucial para bloquear o desenvolvimento bacteriano e preservar as qualidades organoléticas e nutricionais do produto final.

2. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes industriais?

Sim, esta picadora foi concebida para uma produção exigente de tipo industrial, com componentes de alta qualidade e um motor potente que suporta grande capacidade de sobrecarga, ideal para uso contínuo em talhos e cozinhas profissionais.

3. Como é garantida a higiene e a facilidade de limpeza?

O conjunto da boca e o grupo de corte são fabricados em aço inoxidável e são facilmente desmontáveis, o que simplifica a limpeza profunda e garante o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, incluindo a regulamentação CE.

4. Qual a capacidade de produção desta máquina de picar carne?

Este equipamento industrial tem uma elevada capacidade de produção, conseguindo processar até 500 kg de carne por hora. É perfeito para operações com grande volume de trabalho, assegurando eficiência e rapidez.

5. As patas do equipamento oferecem boa estabilidade?

Sim, a máquina está equipada com pés robustos que garantem uma estabilidade segura durante o funcionamento, mesmo em ambientes de trabalho intensivo. Além disso, o seu painel de comando de 24V contribui para a segurança operacional.