

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

Picadora de Carne Industrial 200Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP2201P	Modelo:	EMP2201P
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	590 x 400 x 425 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP2201P
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial 200Kg/h, ideal para talhos e restaurantes. Robusta, eficiente e fácil de limpar, garante preparação rápida e segura.

Descricao Completa

Explore a robustez e eficiência da picadora de carne profissional, concebida para responder às exigências de cozinhas industriais, talhos e estabelecimentos de restauração. Este triturador de carne destaca-se pela sua capacidade de processamento de 200 kg por hora, assegurando um desempenho contínuo e fiável em ambientes de trabalho intensivos. O seu design inovador e a seleção de materiais de alta qualidade garantem uma operação segura e higiénica, essencial para a indústria alimentar. É a solução ideal para otimizar a preparação de carne picada, elevando os padrões de produtividade no seu negócio.

Picadora de Carne Industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Processamento até 200 kg de carne por hora, ideal para volumes exigentes.
- **Boca Otimizada:** O design avançado da boca de saída assegura um fluxo uniforme e contínuo da carne.
- **Construção Durável:** Fabricada com aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e longa vida útil.
- **Fácil Manutenção:** Conjunto de boca e grupo de corte desmontáveis para uma limpeza rápida e eficaz.
- **Segurança Reforçada:** Painel de controlo a 24V com telerruptor previne arranques acidentais, protegendo o operador.
- **Conformidade Regulamentar:** Cumpre com as normas europeias e espanholas de segurança e higiene alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento triturador é a escolha perfeita para talhos, restaurantes, hotéis e grandes cozinhas que necessitam de um desempenho superior na preparação de carne. A sua capacidade de processamento e a facilidade de utilização tornam-na indispensável para a confeção de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros produtos à base de carne picada. Invista numa máquina de picar carne que alia potência, segurança e higiene para otimizar as operações diárias do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro da Boca	22"
Produção Horária	200 kg/h
Velocidade do Motor	1400 rpm
Tensão	230 V
Potência	750 W
Peso	29 kg
Dimensões (AxLxP)	590x400x425 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta picadora é capaz de processar até 200 kg de carne por hora, o que a torna ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua velocidade e eficiência garantem que a preparação de carne picada seja rápida e contínua, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

2. É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, o conjunto de boca e o grupo de corte são fabricados em aço inoxidável e são facilmente desmontáveis, o que facilita imenso a limpeza e a manutenção. Esta característica é crucial para garantir a higiene e a segurança alimentar, requisitos essenciais em qualquer ambiente profissional.

3. Quais os tipos de carne que esta picadora pode processar?

Graças ao seu motor potente e robusto, esta máquina está apta para picar todo o tipo de carne, desde as mais tenras às mais fibrosas. O design do sem-fim e o diâmetro da boca foram cuidadosamente pensados para um picado uniforme e sem interrupções.

4. Esta picadora cumpre as normas de segurança alimentar?

Absolutamente. O equipamento foi produzido de acordo com as diretrizes mais exigentes de higiene e segurança, cumprindo com os padrões alimentares europeus e espanhóis. O material utilizado é adequado para contacto com alimentos, assegurando a qualidade e segurança do produto final.

5. O equipamento é estável durante o funcionamento?

Sim, a picadora de carne está equipada com pés robustos que garantem uma estabilidade segura durante todo o processo de picagem. Esta estabilidade é fundamental para a segurança do operador e para a precisão no trabalho, mesmo em operação contínua e intensiva.