

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

Picador de Carne Manual com Discos de Corte em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB777150	Modelo:	777150
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456226

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	777150

EAN	8411922456226
Material	Plástico

Descricao Resumida

Picador de carne manual robusto, ideal para cozinhas profissionais. Inclui dois discos de corte em aço inoxidável para ajustar a espessura do picado. Fácil de usar e limpar.

Descricao Completa

Facilite a preparação de carnes com esta picadora manual, ideal para obter diferentes texturas de forma rápida. O seu design simples e materiais combinados garantem durabilidade para uso profissional em cozinhas com menor volume de produção.

picadora de carne — Características Técnicas

Material	Plástico, Aço Inoxidável
Tipo	Simple

Aplicações Profissionais

Essencial para pequenos estabelecimentos como snack-bares, tascas ou roulotes que necessitam de picar carne para hambúrgueres, recheios ou pratos tradicionais. Permite ao Chef adaptar a textura final do produto, seja para um picado mais grosso ou fino, respondendo às exigências de cada ementa com agilidade.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

Oferece versatilidade com dois discos de saída, permitindo controlar a espessura do picado conforme a receita. A combinação de plástico resistente com componentes em aço inoxidável assegura uma boa durabilidade e facilidade de limpeza, sendo uma ferramenta económica para o profissional que procura eficiência sem um grande investimento.

Perguntas Frequentes

Esta picadora de carne é adequada para uso industrial intensivo?

Não, este modelo simples foi concebido para cozinhas com menor volume de produção, como snack-bares ou tascas. Para uso industrial intensivo, recomendamos equipamentos de maior capacidade e potência.

Que tipos de carne posso picar com este equipamento?

Pode picar todo o tipo de carnes, ajustando a textura desejada através dos dois discos de saída incluídos, que permitem um picado mais grosso ou mais fino.

Quais os materiais de fabrico desta picadora?

A picadora é construída com uma combinação de plástico resistente para o corpo e componentes em aço inoxidável para as partes em contacto com os alimentos e os discos de corte, garantindo durabilidade e higiene.

A limpeza deste equipamento é simples?

Sim, o design desmontável e os materiais utilizados facilitam a limpeza após cada utilização. Recomenda-se a lavagem manual dos componentes para garantir a sua longevidade.

Este modelo inclui quantos discos de corte?

Este modelo dispõe de dois discos de saída, permitindo variar a granulometria do picado da carne para se adequar a diferentes preparações culinárias.