



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.



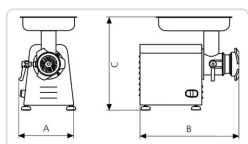
Acesso rapido
ao produto

Picadora de Carne Elétrica 750W 150 kg/h para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001537	Modelo:	PI-12
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PI-12
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Picadora
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica de 750W com produção de 150 kg/h, corpo em aço inoxidável e grupo picador em alumínio. Ideal para cozinhas profissionais, garante segurança e higiene.

Descricao Completa

Esta picadora de carne elétrica de 750W foi concebida para processamento contínuo em cozinhas profissionais, garantindo uma produção de até 150 kg/h com segurança e higiene. O seu motor auto-ventilado e redutor em banho de óleo asseguram durabilidade e desempenho fiável.

Características Técnicas

Potência Elétrica	750 W / 1,00 HP
Produção Horária	150 kg/h
Dimensões (L x P x A)	250 x 410 x 430 mm
Velocidade do Motor	210 RPM
Diâmetro da Boca de Saída	70 mm

Tensão	230 V
Frequência	230/1N-50 Hz
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Grupo Picador	Alumínio com lâmina e placa em aço inoxidável auto-afiantes

Aplicações Profissionais

Esta picadora é ideal para estabelecimentos que necessitam de processar carne de forma eficiente e higiénica. É uma solução robusta para talhos em supermercados, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares ou empresariais, e qualquer cozinha de produção que prepare os seus próprios enchidos ou carne picada fresca diariamente.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para máxima durabilidade e higiene.
- Motor potente e auto-ventilado com redutor em banho de óleo, assegurando um funcionamento contínuo e eficiente.
- Pannel de controlo a 24 V com telerruptor, prevenindo o acionamento accidental após falhas de energia e aumentando a segurança.
- Grupo picador em alumínio com lâmina e placa auto-afiantes em aço inoxidável, garantindo um corte preciso e duradouro.
- Componentes facilmente desmontáveis para uma limpeza rápida e completa, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Qual a capacidade de produção horária desta picadora?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de até 150 kg por hora, sendo adequada para operações de média a alta exigência em cozinhas profissionais.

O corpo da picadora é em aço inoxidável?

Sim, o corpo da picadora é fabricado em aço inoxidável 18/8, o que garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para ambientes de cozinha profissional. ?

Como é garantida a segurança operacional?

?

A picadora inclui um painel de controlo a 24 V com telerruptor, que impede o acionamento automático do aparelho após uma interrupção no fornecimento de energia, aumentando significativamente a segurança do operador.

É fácil de limpar?

Sim, todos os elementos em contacto com a carne são projetados para uma fácil desmontagem e limpeza, assegurando a máxima higiene e conformidade com as diretivas europeias.

Que tipo de motor equipa esta picadora?

A picadora está equipada com um motor auto-ventilado de grande potência, com um redutor por engrenagem em banho de óleo, o que contribui para a sua durabilidade e desempenho consistente em uso intensivo.