

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

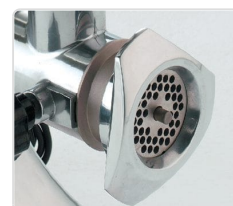
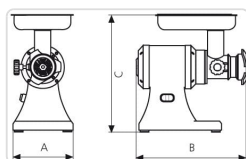


Picadora de Carne Profissional 300 kg/h Trifásica 400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001536	Modelo:	PA-22-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PA-22-T
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Picadora
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional com capacidade de 300 kg/h, ideal para cozinhas industriais. Construção robusta em alumínio e aço inoxidável, motor de 1100W e controlo seguro de 24V.

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional é projetada para alta produção, processando até 300 kg de carne por hora, ideal para operações exigentes em cozinhas industriais e talhos. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente.

picadora de carne 300Kg/h — Características Técnicas

Produção	300 kg/h
Velocidade de Corte	140 rpm
Potência	1100 W (1,50 HP)
Tensão	400V/3 – 50 Hz
Peso	24 kg
Controlo	Corrente segura de 24 V com interruptor automático

Material do Corpo	Alumínio e aço inoxidável
Bandejas e Montagem	Aço inoxidável
Empurrador de Alimentos	Sim
Engrenagens	Adequadas para cargas pesadas, pinhões em banho de óleo
Sem-fim de Alimentação	Alumínio
Faca e Tigela	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é uma solução de alta capacidade para estabelecimentos que requerem processamento eficiente de grandes volumes de carne. É ideal para:

- Talhos e açougues
- Supermercados com secção de talho
- Restaurantes com produção própria de hambúrgueres, almôndegas ou enchidos
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Catering e empresas de eventos com grande volume de preparação
- Churrasqueiras e hamburgarias de alta afluência

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 300 kg de carne por hora, otimizando o tempo de preparação.
- **Construção Robusta:** Corpo em alumínio e aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Segurança Operacional:** Controlo com corrente segura de 24 V e interruptor automático para prevenir ativações acidentais.
- **Higiene Facilitada:** Componentes em aço inoxidável (bandejas, faca, tigela) que facilitam a limpeza e manutenção.
- **Desempenho Fiável:** Engrenagens para cargas pesadas com pinhões em banho de óleo, assegurando um funcionamento suave e prolongado.

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 300 kg por hora, sendo adequada para operações de médio a grande volume.

Que tipo de carne pode ser processado?

Este equipamento é projetado para picar diversos tipos de carne fresca, ideal para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros produtos cárneos em cozinhas profissionais.

Este equipamento é seguro para operar?

Sim, a picadora incorpora um controlo com corrente segura de 24 V e um interruptor automático que previne a ativação acidental em caso de falha de energia, aumentando a segurança no local de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Os componentes em contacto com os alimentos, como as bandejas, faca e tigela, são fabricados em aço inoxidável, facilitando a desmontagem e a limpeza rigorosa, essencial para manter os padrões de higiene.

Qual a tensão elétrica necessária para o funcionamento?

Esta picadora de carne requer uma ligação elétrica trifásica de 400V/3 – 50 Hz para o seu correto funcionamento, garantindo a potência necessária para a alta produção.