



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.



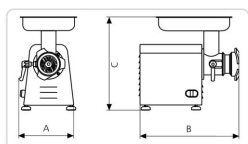
Acesso rapido
ao produto

Picadora de Carne Profissional 300 kg/h Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001538	Modelo:	PI-22-M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PI-22-M
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Elétrico
Tipo	Picadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional com capacidade de 300 kg/h e motor de 1100 W. Construção robusta em aço inoxidável para higiene e durabilidade em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional oferece uma capacidade de produção de 300 kg/h, ideal para operações exigentes em cozinhas industriais. Construída em aço inoxidável 18/8, garante robustez e higiene.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção Horária	300 kg/h
Velocidade do Sem-fim	140 rpm
Potência	1100 W (1,50 HP)
Tensão	230V/1N-50 Hz
Peso	25 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8

Material do Sem-fim	Alumínio
Material da Faca e Tigela	Aço inoxidável
Diâmetro de Entrada	50 mm
Placa de Malha Incluída	6 mm
Sistema de Controlo	Interruptor automático com corrente segura 24V
Bandejas e Empurrador	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta picadora é uma solução robusta para o processamento de carne em diversos ambientes profissionais, como talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua capacidade de 300 kg/h permite responder a volumes de produção elevados, otimizando a preparação de ingredientes para ementas variadas.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de processamento de 300 kg de carne por hora, ideal para operações com grande volume.
- **Durabilidade Superior:** Corpo em aço inoxidável 18/8 e engrenagens robustas em banho de óleo garantem uma longa vida útil do equipamento.
- **Segurança Operacional:** Controlo com interruptor automático que previne ativações acidentais e opera com corrente segura de 24V.
- **Higiene Facilitada:** Elementos em contacto com os alimentos são de fácil remoção e limpeza, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Equipada com placa de malha de 6 mm, adequada para diversas texturas de picada.

Qual a capacidade de produção horária desta picadora?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 300 kg por hora, sendo adequada para estabelecimentos com elevado volume de trabalho.

Que materiais são utilizados na construção do equipamento?

O corpo é construído em aço inoxidável 18/8, enquanto o sem-fim de alimentação é em alumínio e a faca e tigela são em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

Este equipamento é seguro para o operador?

Sim, a picadora inclui um interruptor automático que evita a ativação acidental após quedas de energia e opera com uma corrente segura de 24V, aumentando a segurança do utilizador.

É fácil de limpar?

Sim, os elementos que entram em contacto direto com os alimentos são projetados para uma limpeza fácil e eficiente, contribuindo para a manutenção da higiene na sua cozinha.

Que tipo de placa de malha vem incluída com a picadora?

Este modelo básico é fornecido de série com uma placa de malha de 6 mm, ideal para uma picada de carne de uso geral.