



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.



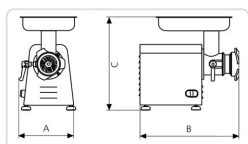
Acesso rapido
ao produto

Picadora de Carne 300 Kg/h 400V para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001539	Modelo:	PI-22-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional com capacidade de 300 Kg/h e motor de 1100W (1.50 HP). Funciona a 400V, ideal para produção intensiva em cozinhas e talhos.

Descricao Completa

Esta picadora de carne trifásica de 400V oferece uma capacidade de produção de 300 kg/h, ideal para operações intensivas em cozinhas profissionais que exigem desempenho e fiabilidade no processamento de carne.

picadora de carne 300Kg/h — Características Técnicas

Produção Horária	300 Kg/h
Tensão	400V/3 – 50 Hz
Potência	1100 W (1.50 HP)
Velocidade de Corte	140 rpm
Peso	25 Kg
Diâmetro de Entrada	50 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8

Material do Sem-fim	Alumínio
Material Faca e Tigela	Aço inoxidável
Controlo	24V com interruptor automático
Sistema de Moagem	Placa de malha de 6 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é uma ferramenta essencial para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente. É ideal para:

- **Talhos e Charcutarias:** Para a preparação de carne picada fresca e enchidos.
- **Restaurantes de Cozinha Tradicional:** Essencial para pratos como almondegas, empadões ou recheios.
- **Hamburgarias e Snack-bares:** Para produzir hambúrgueres artesanais com carne de qualidade controlada.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Onde a eficiência e a capacidade de produção são cruciais para servir um grande número de refeições.
- **Catering e Eventos:** Para preparar ingredientes em grande escala para menus variados.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Com 300 Kg/h, garante um fluxo de trabalho eficiente para as necessidades mais exigentes.
- **Construção Robusta:** Corpo em aço inoxidável 18/8 e engrenagens em banho de óleo asseguram durabilidade e resistência.
- **Segurança Operacional:** Controlo a 24V e interruptor automático previnem ativações acidentais e aumentam a segurança.
- **Higiene Facilitada:** Componentes em contacto com os alimentos são de fácil remoção e limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Qualidade de Moagem:** Equipada com placa de malha de 6 mm para uma moagem consistente e de alta qualidade.

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

A picadora tem uma capacidade de produção de 300 Kg por hora, ideal para volumes elevados de processamento de carne. ?

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

Requer uma ligação trifásica de 400V/3 – 50 Hz para um funcionamento otimizado e potente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, os elementos em contacto direto com os alimentos são projetados para fácil remoção e limpeza, garantindo a higiene.

Quais os materiais de construção dos componentes em contacto com a carne?

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

Esta picadora é adequada para uso intensivo?

Sim, com a sua construção robusta, motor potente e alta capacidade, esta picadora é perfeitamente adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais e talhos.