

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

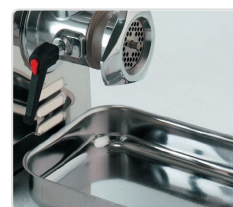
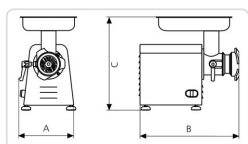


Picadora de Carne Elétrica 300 Kg/h para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001540	Modelo:	PI-22-U-M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica robusta com produção de 300 kg/h. Construção em aço inoxidável, sistema 1/2 Unger e motor de 1100W para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta picadora de carne elétrica foi concebida para processamento intensivo, oferecendo uma capacidade de produção de 300 kg por hora, ideal para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e eficiência.

picadora de carne profissional — picadora de carne — Características Técnicas

Produção	300 Kg/h
Potência	1100 W / 1,50 HP
Tensão	230V/1N-50 Hz
Velocidade de Corte	140 rpm
Corpo	Aço inoxidável 18/8
Sem-fim de Alimentação	Alumínio
Faca e Tigela	Aço inoxidável

Sistema de Picagem	1/2 Unger (tritador, faca de dois lados, placa de malha)
Placa de Malha Padrão	6 mm
Diâmetro de Entrada	50 mm
Controlo	Interruptor automático (24 V)
Peso	25 Kg

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é indispensável em estabelecimentos que requerem uma produção contínua e eficiente de carne picada. É ideal para talhos, churrasqueiras com grande volume de produção, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam os seus próprios enchidos ou hambúrgueres, cantinas de escolas e empresas, e serviços de catering que necessitam de processar grandes quantidades de carne diariamente.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Capacidade de Produção:** Processa até 300 kg de carne por hora, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de alta exigência.
- **Construção Robusta:** Corpo em aço inoxidável 18/8 e engrenagens para cargas pesadas garantem durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- **Sistema 1/2 Unger:** Equipado com tritador, faca de dois lados e placa de malha de 6 mm para uma picagem precisa e consistente.
- **Segurança Operacional:** Controlo a 24 V e interruptor automático que previne a ativação acidental do dispositivo em caso de falha de energia.
- **Manutenção Simplificada:** Elementos em contacto direto com os alimentos são de fácil remoção e limpeza, assegurando a higiene.