



Hotelequip.pt

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.



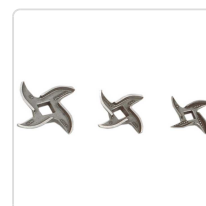
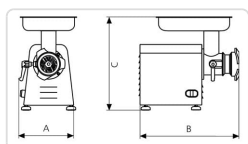
Acesso rapido
ao produto

Picadora de Carne Profissional 400 kg/h Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001542	Modelo:	PI-32-M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PI-32-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 400 kg/h e potência de 1500W. Construção robusta em aço inoxidável 18/8, ideal para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta picadora de carne robusta foi concebida para uso profissional intensivo, oferecendo uma capacidade de produção de 400 kg por hora. O seu corpo em aço inoxidável 18/8 e o sistema de engrenagens em banho de óleo garantem durabilidade e desempenho fiável em ambientes de cozinha exigentes.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	400 kg/h
Potência	1500 W (2,00 HP)
Tensão	230V/1N-50Hz
Velocidade de Corte	140 rpm
Peso	35 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8

Material Acessório de Picar	Aço inoxidável
Engrenagens	Em banho de óleo, para cargas pesadas
Controlo	Interruptor automático de segurança (24V)
Diâmetro de Entrada	50 mm
Placa de Malha Incluída	6 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas, hotéis e qualquer estabelecimento que necessite de picar grandes volumes de carne diariamente. A sua capacidade de 400 kg/h adapta-se perfeitamente a operações de média e grande escala, desde a preparação de hambúrgueres em hamburgarias a enchidos em talhos.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- Elevada capacidade de produção de 400 kg/h para otimizar o fluxo de trabalho.
- Construção integral em aço inoxidável 18/8 para máxima higiene e durabilidade.
- Engrenagens robustas em banho de óleo, projetadas para suportar cargas pesadas e uso contínuo.
- Controlo com interruptor automático de segurança a 24V, prevenindo ativações acidentais.
- Fácil desmontagem dos componentes em contacto com os alimentos para uma limpeza rápida e eficiente.

Qual a capacidade de produção desta picadora?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 400 kg por hora, sendo adequada para operações de volume médio a alto em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

Os elementos em contacto direto com os alimentos são facilmente removíveis para uma limpeza rápida e higiénica. As engrenagens funcionam em banho de óleo, o que minimiza a necessidade de manutenção frequente.

?

Que tipo de segurança oferece esta picadora?

O equipamento está equipado com um interruptor automático de segurança que opera a 24V, prevenindo a ativação acidental após uma queda de energia e garantindo a segurança do operador.

Qual o material de construção principal?

O corpo da picadora é construído em aço inoxidável 18/8, e o acessório de picar é também inteiramente em aço inoxidável, garantindo robustez e conformidade com as normas de higiene alimentar.

É fornecida com alguma placa de malha específica?

Sim, este modelo básico é fornecido de série com uma placa de malha de 6 mm, ideal para uma moagem versátil e consistente da carne.