



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.



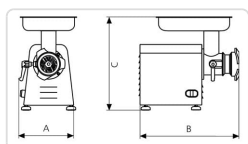
Acesso rapido
ao produto

Picadora de Carne Profissional 400 Kg/h, Trifásica 400V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001543	Modelo:	PI-32-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional oferece uma capacidade de produção de 400 kg por hora, ideal para operações intensivas em cozinhas profissionais. Construída em aço inoxidável 18/8, garante durabilidade e higiene.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	400 Kg/h
Velocidade de Corte	140 rpm
Potência	1500 W (2,00 HP)
Tensão	400V/3 – 50 Hz (Trifásica)
Peso	35 Kg
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Acessório de Picar	Inteiramente em aço inoxidável

Diâmetro de Entrada	50 mm
Placa de Malha Standard	6 mm
Controlo de Segurança	Interruptor automático a 24V
Engrenagens	Em banho de óleo, para cargas pesadas

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é uma solução robusta para talhos, talhos em supermercados, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, cantinas de grande volume e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de carne diariamente. Ideal para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios e enchidos.

Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

- Alta capacidade de produção (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, assegurando fiabilidade e longa vida útil.
- Controlo seguro a 24V com interruptor automático, prevenindo arranques acidentais.
- Desmontagem e limpeza simplificadas dos componentes em contacto com alimentos.

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta picadora de carne profissional tem uma capacidade de produção de 400 kg por hora, adequada para operações de volume elevado.

De que material é feita a estrutura principal do equipamento?

O corpo da picadora é construído em aço inoxidável 18/8, garantindo elevada resistência, durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, os elementos que estão em contacto direto com os alimentos são de fácil remoção e limpeza, otimizando a higiene e a manutenção diária.

?

Que tipo de ligação elétrica é necessária para esta picadora?

?

A picadora requer uma ligação elétrica trifásica de 400V (400/3 – 50 Hz), adequada para instalações profissionais com maior exigência de potência.

Que medidas de segurança possui para o operador?

O equipamento integra um controlo com interruptor automático que opera a 24V, prevenindo a ativação acidental em caso de falha de energia e protegendo o utilizador.