

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 rápido
ao produto



Picadora de Carne Profissional 25 kg/h Elétrica

Informacoes do Produto

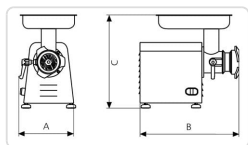
SKU: EX19001544

Modelo: PI-8

Marca: EDENOX

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PI-8
Capacidade (kg)	21–40 kg
Energia	Elétrico
Tipo	Picadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica profissional com capacidade de 25 kg/h. Corpo em aço inoxidável 18/8, engrenagens em banho de óleo e controlo de segurança 24V. Ideal para cozinhas com produção moderada.

Descricao Completa

Esta picadora de carne elétrica foi concebida para uso profissional, oferecendo uma capacidade de produção de 25 kg por hora, ideal para operações que exigem eficiência e fiabilidade na área de preparação. O seu design robusto em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e conformidade com as diretivas europeias de segurança e higiene.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	25 kg/h
Velocidade de Corte	80 rpm
Potência	380 W (0,50 HP)
Tensão	230V/1N-50Hz
Peso	10 kg
Diâmetro de Entrada	50 mm

Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Engrenagens	Em banho de óleo, para cargas pesadas
Controlo	Interruptor automático de segurança (24 V)
Sistema de Picagem	Placa de malha de 6 mm
Acessórios Incluídos	Bandejas de alimentação e empurrador em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é uma solução compacta e eficiente para diversas operações na área de preparação. É ideal para:

- Snack-bares e roulotes que preparam os seus próprios hambúrgueres.
- Talhos e charcutarias com produção limitada.
- Pequenos restaurantes e tascas que necessitam de picar carne fresca diariamente.
- Cantinas escolares ou empresariais para a confeção de pratos com carne picada.
- Cozinhas de pastelarias com secção de salgados e enchidos.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável 18/8 para fácil limpeza e resistência à corrosão.
- **Segurança Operacional:** Controlo com interruptor automático de 24 V que previne ativações acidentais e garante a segurança do utilizador.
- **Eficiência Compacta:** Capacidade de 25 kg/h com um design que otimiza o espaço na cozinha profissional.
- **Manutenção Simplificada:** Engrenagens em banho de óleo para uma longa vida útil e menor necessidade de manutenção.
- **Qualidade Consistente:** Produção de carne picada uniforme graças à placa de malha de 6 mm padrão.

Qual a capacidade de produção desta picadora?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 25 kg por hora, sendo adequada para necessidades de picagem de volume moderado em cozinhas profissionais.

?

É fácil de limpar?

?

Sim, o corpo em aço inoxidável 18/8 e os elementos em contacto direto com os alimentos foram projetados para uma limpeza fácil e rápida, garantindo a máxima higiene.

Que tipo de segurança oferece?

A picadora inclui um controlo com interruptor automático de 24 V que evita a ativação acidental, especialmente em caso de falha de energia, aumentando a segurança operacional.

Qual o material dos componentes internos de picagem?

O sem-fim de alimentação é em alumínio, enquanto a faca e a tigela são em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene no processo de picagem.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, pequenos restaurantes, talhos, roulotes e cantinas que necessitam de uma picadora compacta e eficiente para a preparação diária de carne.