

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 300 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.19.013	Modelo:	TI 22 TR CE
Marca:	Fama	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	215 x 440 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	TI 22 TR CE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Picadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial robusta, 300 kg/h, em aço inoxidável. Fácil de limpar e segura, perfeita para cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e talho, esta máquina picadora de carne industrial destaca-se pela sua capacidade de processamento de 300 kg por hora, assegurando eficiência e rapidez na preparação de grandes volumes de carne. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de fácil desmontagem do grupo picador garantem uma limpeza e higienização simplificadas, aspeto crucial para a manutenção dos padrões de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Equipada com um motor ventilado e proteção térmica, a performance elevada está assegurada, mesmo em utilização contínua e intensiva. O comando a 24 volts adiciona uma camada extra de segurança operacional, protegendo tanto o equipamento quanto o utilizador. Este equipamento fiável e de alto desempenho é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar as suas operações de preparação de carne, contribuindo para uma maior produtividade e qualidade do produto final.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é perfeito para talhos, empresas de catering, cozinhas industriais, restaurantes de grande porte e unidades hoteleiras que necessitam de processar carne de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de 300 kg/h e o disco de 6 mm tornam-no versátil para diversas preparações, desde carne picada para hambúrgueres e almôndegas, até recheios para enchidos. A facilidade de limpeza e a durabilidade do aço inoxidável são atributos particularmente valorizados em ambientes com grande volume de produção e exigências rigorosas de higiene.

Características Técnicas

Capacidade de Produção	300 kg/h
Grupo Picador	Completamente desmontável
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Motor	Ventilado com proteção térmica

Comando	24 volts
Disco Incluído	6 mm
Dimensões (LPA)	215x440x440 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade de produção desta máquina em uma hora?

R: Esta picadora de carne tem uma capacidade impressionante de processar até 300 kg de carne por hora, otimizando significativamente as operações em ambientes profissionais. É uma escolha excelente para talhos e grandes cozinhas.

P: É fácil de limpar?

R: Sim, o grupo picador é completamente desmontável do corpo da máquina, o que permite uma limpeza eficiente e profunda. A sua estrutura em aço inoxidável facilita ainda mais a higienização, cumprindo as normas mais exigentes.

P: Que tipo de proteção o motor possui?

R: O motor é ventilado para evitar sobreaquecimento e inclui proteção térmica para garantir a sua durabilidade e segurança em uso intensivo. Este sistema assegura um funcionamento contínuo e fiável.

P: Posso usar diferentes tamanhos de disco?

R: A picadora é equipada de série com um disco de 6 mm, ideal para uma utilização versátil. Discos de outros diâmetros podem ser adquiridos separadamente para corresponder a necessidades específicas de corte.

P: Para que tipo de estabelecimentos é esta picadora mais adequada?

R: Esta máquina é ideal para qualquer estabelecimento que exija alta capacidade de produção de carne picada, como talhos, hotéis, restaurantes de grande volume e empresas de catering. Garante qualidade e eficiência na preparação diária.