

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Industrial 300 kg/h Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.11.004	Modelo:	TC-22/MN CE
Marca:	Fama	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	300 x 360 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	TC-22/MN CE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial de aço inoxidável com capacidade de 300 kg/h, ideal para cozinhas profissionais. Compacta e eficiente.

Descricao Completa

picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta máquina robusta oferece um desempenho excepcional na preparação de carne. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes profissionais exigentes. A capacidade de processamento de 300 kg por hora otimiza a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a solução perfeita para talhos, restaurantes, cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e eficiente. A sua boca de alimentação de 52 mm permite processar diferentes tipos de carne com agilidade. A função de inversor de marcha na boca de entrada de carne previne obstruções e assegura um funcionamento contínuo, crucial para o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Motor e Comando	Grau de proteção IP68, com inversor de marcha
Redutor de Velocidade	4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo
Boca de Alimentação	52 mm
Disco Incluído	4.5 mm
Dimensões (LPA)	300x360x450 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadoura de carne?

Esta máquina consegue processar até 300 kg de carne por hora, ideal para operações com volume

significativo.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura integral em aço inoxidável foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a máxima higiene.

Que tipo de proteção elétrica possui o motor?

O motor e o comando têm um grau de proteção IP68, o que garante a sua resistência à água e poeiras, aumentando a segurança e fiabilidade.

Quais as características do redutor de velocidade?

O redutor incorpora quatro engrenagens em aço temperado, seladas num banho de óleo para assegurar uma transmissão suave e durabilidade prolongada.

É possível picar diferentes tipos de carne?

Sim, a boca de alimentação de 52 mm e o disco de 4.5 mm permitem picar vários tipos de carne de forma eficaz e uniforme.