

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



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Industrial 300 Kg/h Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.11.005	Modelo:	TC-22/TR CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	290 x 390 x 70 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TC-22/TR CE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Picadora
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial trifásica com capacidade de 300 kg/h. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, com construção robusta em inox.

Descricao Completa

Picador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta máquina de picar carne robusta e eficiente é ideal para estabelecimentos que exigem elevada produtividade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, fundamentais em ambientes de restauração. Equipada com um sistema de engrenagens seladas em banho de óleo, assegura um funcionamento suave e prolongado, minimizando a necessidade de manutenção.

A segurança e a eficiência são prioridades, com o motor e o comando a apresentarem um grau de proteção IP68, permitindo uma operação segura mesmo em condições de uso intensivo. A inclusão de um inversor de marcha na boca de entrada otimiza o processamento da carne, prevenindo obstruções e garantindo um fluxo contínuo de trabalho para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, supermercados, restaurantes com grande volume de preparação de carne e qualquer cozinha de hotelaria que necessite de processar carne de forma rápida e higiénica. A capacidade de 300 kg/h torna-a uma solução eficaz para cozinhas com elevada procura, onde a rapidez e a qualidade do produto final são cruciais.

O seu design compacto permite uma fácil integração em bancadas de trabalho existentes, otimizando o espaço na sua cozinha. A placa de 4.5 mm incluída proporciona a versatilidade necessária para diversas aplicações culinárias, desde preparar hambúrgueres frescos a enchidos gourmet, elevando a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Largura (L):	300 mm
--------------	--------

Profundidade (P):	360 mm
Altura (A):	450 mm
Produção:	300 kg/h
Potência:	1.5 kW / 2 HP
Alimentação elétrica:	400V/3/50 Hz
Tremonha em inox:	290x390x70 mm
Peso:	39 kg
Diâmetro da boca de alimentação:	52 mm
Disco incluído:	4.5 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Este equipamento foi concebido para processar até 300 kg de carne por hora, tornando-o extremamente eficiente para operações de médio e grande porte em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção integral em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma excelente higiene, crucial em qualquer ambiente de preparação alimentar. O design compacto também ajuda na manutenção diária.

Quais são os requisitos elétricos para este equipamento?

A picadora opera com uma alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, o que lhe confere a potência necessária para um desempenho consistente e fiável em estabelecimentos comerciais.

Este modelo inclui algum acessório para utilização imediata?

Sim, o equipamento é fornecido com um disco de 4.5 mm, permitindo iniciar o processamento da carne logo após a instalação e assegurando versatilidade para diversas texturas de picado.

Posso utilizar o inversor de marcha em qualquer situação?

O inversor de marcha é uma funcionalidade útil para resolver pequenas obstruções ou para o escoamento total da carne na boca de entrada, otimizando o processo e a segurança operacional.