

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



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Industrial 600 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.11.006	Modelo:	TC-32/TR CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	300 x 450 x 470 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TC-32/TR CE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Picadora de carne industrial com capacidade de 600 kg/h. Robusta, em aço inoxidável, com motor IP68 e inversor de marcha para uso profissional.

Descrição Completa

picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intensivo, esta máquina de picar carne oferece uma capacidade impressionante de 600 kg/h, respondendo às exigências dos estabelecimentos de restauração mais movimentados. A sua robustez, assegurada por uma estrutura integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em qualquer cozinha que preza os mais elevados padrões.

O equipamento está dotado de sistemas de proteção avançados, com motor e comando com grau de proteção IP68, garantindo segurança e fiabilidade em ambientes húmidos e desafiantes. A incorporação de um inversor de marcha na boca de entrada otimiza o processamento da carne, prevenindo obstruções e assegurando um funcionamento contínuo e eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, talhos gourme, supermercados, cozinhas de hotelaria e restaurantes com elevada procura de produtos cárneos frescos, este triturador de carne é uma peça fundamental para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, enchidos e outros produtos à base de carne picada. A sua alta capacidade e componentes de qualidade superior tornam-na indispensável para operações que exigem velocidade e consistência.

O design compacto e a construção em aço inox permitem que esta máquina se integre facilmente em diferentes tipos de layouts de cozinha profissional, otimizando o espaço de trabalho. É a escolha adequada para negócios que buscam maximizar a eficiência e a produtividade na sua secção de charcutaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Redutor de Velocidade	4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo
Proteção Motor e Comando	Grau IP68
Inversor de Marcha	Na boca de entrada de carne
Diâmetro Boca Alimentação	52 mm
Disco Incluído	4.5 mm
Dimensões (LPA)	300x450x470 mm
Produção	600 kg/h
Potência	2.2 kW / 3 HP
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Tremonha em Inox	290x390x70 mm
Peso	43 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade horária desta picadora de carne?

Esta máquina é capaz de processar até 600 kg de carne por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos com alto volume de produção.

É fácil limpar a picadora?

Sim, a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma higienização eficaz, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Quais os tipos de carne que podem ser processados por esta picadora?

Esta picadora é adequada para diversos tipos de carne fresca, permitindo a preparação de uma grande variedade de produtos cárneos com um disco de 4.5 mm.

A máquina possui alguma proteção contra sobrecargas?

O motor e o comando possuem um grau de proteção IP68, conferindo elevada resistência a líquidos e poeiras, e um inversor de marcha que ajuda a prevenir obstruções.

Serve para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente. A construção robusta e os componentes de alta qualidade foram projetados para um desempenho fiável e operação contínua em cozinhas profissionais exigentes.