

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 Refrigerada 280 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.101.008	Modelo:	PCR 22 ECO CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	280 kg	Dimensões:	270 x 410 x 545 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PCR 22 ECO CE
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Instalação	De Bancada
Tipo	Picadora

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Picadora de carne refrigerada industrial com 280 kg/h de produção. Controlo eletrónico de temperatura para frescura e máxima higiene.

Descrição Completa

picadora de carne refrigerada — Equipamento para Picagens — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de processamento de carne é ideal para estabelecimentos que exigem eficiência e higiene. O seu design compacto e a construção resistente garantem uma utilização fácil e durabilidade superior, tornando-o um ativo valioso para qualquer cozinha profissional ou talho. A capacidade de produção de até 280 kg/h assegura uma resposta rápida às demandas mais elevadas.

Dispondo de um grupo de picagem especial, este aparelho garante um corte perfeito e uniforme, essencial para a qualidade dos produtos finais. O controlo eletrónico de temperatura mantém a carne entre 0°C e +2°C, assegurando a frescura e segurança alimentar. A tampa superior em acrílico, juntamente com o bloqueio lateral do sistema de picagem, oferece segurança adicional e facilidade de supervisão durante o funcionamento.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta máquina de picar carne é indispensável em talhos, restauração profissional, supermercados e indústrias de processamento alimentar. O sistema de refrigeração integrado na tremonha, que inclui o tubo de alimentação e o grupo picador, assegura que a carne se mantém à temperatura ideal durante todo o processo, o que é crucial para a qualidade e segurança alimentar. É uma ferramenta fundamental para agilizar as suas operações diárias.

A facilidade de manutenção e limpeza é outro dos seus pontos fortes, permitindo que a sua equipa mantenha os mais altos padrões de higiene com o mínimo de esforço. Perfeita para a produção de enchidos, hambúrgueres e outras preparações à base de carne, esta unidade aumenta a produtividade e a rentabilidade do seu negócio, ao mesmo tempo que garante a consistência do produto.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	270x410x545 mm
Produção	280 kg/h
Potência	1.1 kW
Temperatura	0/+2 °C
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	43 kg
Diâmetro do Disco	4.5 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta picadora tem uma capacidade de produção impressionante de 280 kg por hora, o que a torna ideal para operações de alto volume em qualquer ambiente profissional de cozinha.

2. Como é controlada a temperatura na picadora?

A temperatura é gerida por um termostato eletrónico preciso, que mantém a carne na faixa ideal de 0°C a +2°C, garantindo a sua frescura e segurança durante o processamento.

3. O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e minimizando o tempo de inatividade da sua operação.

4. Que tipo de segurança oferece durante o uso?

Inclui uma tampa superior em acrílico para visibilidade e um sistema de bloqueio lateral que assegura o grupo picador no lugar, proporcionando um ambiente de trabalho seguro.

5. A picadora é adequada para diferentes tipos de carne?

Sim, o grupo picador especial foi concebido para um corte perfeito em diversos tipos de carne, sendo versátil para a preparação de variados produtos alimentares em entornos comerciais.