

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 Refrigerada Industrial 300 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.101.005	Modelo:	PCR 22 V CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	360 x 395 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de alta performance, ideal para uso industrial e profissional, com capacidade de 300 kg/h.

Descricao Completa

picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta máquina de picar carne refrigerada garante um desempenho excepcional na preparação de produtos cárneos. A sua capacidade de processamento de 300 kg/h assegura uma elevada eficiência, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção. A homogeneidade na refrigeração, desde a tremonha até ao sistema de trituração, preserva a qualidade e a frescura da carne, crucial para a segurança alimentar do seu negócio.

A facilidade de limpeza e manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. A tremonha é completamente desmontável, permitindo uma higienização profunda e rápida, o que é essencial em ambientes de cozinha profissional. O termóstato eletrónico proporciona um controlo preciso da temperatura, garantindo que a carne é processada nas condições ideais para um corte perfeito e conservação duradoura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas de hotelaria que exigem a moagem de carne em grandes quantidades e com elevada qualidade. A sua capacidade de produção de 300 kg por hora torna-a indispensável para negócios com elevada procura. Perfeita para a confeção de hambúrgueres, almôndegas, enchidos ou qualquer prato que requeira carne picada fresca, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	360x395x500 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.1 kW

Temperatura	0/+2 °C
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Peso	65 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção desta máquina?

Esta picadora está preparada para processar até 300 kg de carne por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos de grande volume.

O sistema de refrigeração abrange todas as partes da máquina?

Sim, a refrigeração é uniforme e abrange a tremonha, o tubo de alimentação e todo o sistema de picagem, garantindo a frescura do produto.

É fácil de limpar e fazer a manutenção do equipamento?

Com certeza. A tremonha é totalmente desmontável, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção de todas as suas componentes, promovendo uma higiene exemplar.

Qual o tipo de disco que acompanha a picadora?

O equipamento é fornecido com um disco de 4.5 mm, ideal para moagem média e adaptável a diversas necessidades.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para operar esta picadora?

A máquina requer alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, assegurando um funcionamento estável e potente.