

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Boca 22 Monofásica em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SK655180	Modelo:	PS-22
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707655188

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	PS-22
EAN	7895707655188
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Picadora

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional boca 22, monofásica, em aço inoxidável. Ideal para processar diversos tipos de carnes desossadas com eficiência e higiene.

Descricao Completa

Atingindo uma produção de 300 kg/h, esta picadora de carne profissional, com sistema Enterprise e corpo em aço inoxidável, assegura a máxima higiene e durabilidade. Ideal para processar diversos tipos de carne desossada em cozinhas profissionais, bares ou talhos que necessitam de eficiência contínua.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	300 Kg/h
Conjunto de corte	Aço inoxidável
Discos compatíveis	3mm e 8mm
Sistema de corte	Enterprise
Boca	82,5mm
Dimensões da bandeja (C×L×A)	50 mm × 335 mm × 665 mm
Potência	1472 W
Tensão	~230 V
Material	Aço inoxidável
Dimensões do produto (C×L×A)	320 mm × 761 mm × 528 mm

Peso líquido	48 Kg
Dimensões da embalagem (C×L×A)	320 mm × 761 mm × 495 mm
Peso bruto	56.2 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, supermercados ou unidades de produção alimentar que necessitam de picar carne em grandes volumes. Permite o processamento contínuo de carnes desossadas, garantindo a qualidade e a segurança alimentar exigidas pelas normas em vigor.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável garante a máxima durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP. O sistema Enterprise assegura um corte eficiente e consistente, enquanto a boca de 82,5mm e a potente motorização de 1472W permitem uma elevada produtividade de 300 kg/h.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

A picadora tem uma capacidade de produção de 300 Kg por hora.

Quais os materiais de construção desta picadora profissional?

O corpo, a boca, a bandeja e o conjunto de corte são construídos em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene.

Este modelo inclui discos de moagem?

Sim, inclui um disco de moagem de 5mm. Discos de 3mm e 8mm também são compatíveis com este modelo.

Que tipo de sistema de corte utiliza esta máquina de picar carne?

Utiliza o sistema Enterprise, conhecido pela sua eficiência e capacidade de processamento em cortes simples.

Qual a potência do motor desta picadora profissional?

O motor desta picadora possui uma potência de 1472 W, garantindo força para operações contínuas.