

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

Picadora de Carne Boca 22 Trifásica | Aço Inoxidável | Sistema Enterprise

Informacoes do Produto

SKU:	SK655295	Modelo:	PS-22
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707655294

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	PS-22
EAN	7895707655294
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Picadora
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Equipamento profissional para picar carne com motor trifásico de alta potência. Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene. Ideal para talhos.

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional com boca 22 e motor trifásico é projetada para processamento intensivo de carne desossada. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e máxima higiene em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	761 x 320 x 528 mm
Peso	48 kg
Alimentação Elétrica	Trifásica (230 V)
Potência	1472 W (2 CV)
Material	Aço inoxidável
Sistema de Corte	Enterprise (Corte Simples)
Disco Incluído	5 mm
Tamanho da Boca	22
Garantia	1 ano

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é ideal para talhos e charcutarias que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente. É igualmente indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), hamburgarias e churrasqueiras, para a preparação de carne picada fresca para hambúrgueres, almôndegas, enchidos e outros pratos.

Picadora de Carne Boca 22 — Principais Vantagens

- **Elevada Produtividade:** O motor trifásico de 1472 W assegura um processamento rápido e contínuo, ideal para responder às exigências de uma cozinha profissional ou de um talho movimentado.
- **Construção Higiénica e Duradoura:** Fabricado totalmente em aço inoxidável, desde a boca e bandeja até ao gabinete, o que previne a corrosão e simplifica os processos de limpeza diários.
- **Sistema de Corte Eficiente:** Utiliza o sistema Enterprise (corte simples) com um disco de 5 mm incluído, perfeito para uma primeira moagem de qualidade. É compatível com outros discos do mesmo sistema para maior versatilidade.
- **Segurança Operacional:** Concebido a pensar na segurança do utilizador, com protetor de segurança fixo na bandeja, botão de paragem de emergência e micro-interruptores que desligam o motor se algum componente for removido durante o funcionamento.

Que tipo de produção diária esta picadora de carne suporta?

Este equipamento foi concebido para uma utilização intensiva em contextos comerciais, como talhos ou supermercados. A sua potência e construção robusta permitem processar grandes volumes de carne diariamente de forma contínua, sem sobreaquecimento.

A limpeza e desmontagem da máquina são processos complexos?

Não, a desmontagem do conjunto de corte, que inclui a boca, o sem-fim, o disco e a lâmina, é um processo simples e rápido que não exige ferramentas. Todos estes componentes são fabricados em aço inoxidável, o que facilita enormemente a higienização e garante a conformidade com as normas de segurança alimentar.

É possível utilizar discos de corte com diferentes espessuras?

Sim, esta picadora utiliza o sistema de corte Enterprise, compatível com uma vasta gama de discos com diferentes diâmetros de furação. Embora venha equipada de série com um disco de 5mm, pode adquirir separadamente outros tamanhos para obter diferentes texturas de carne picada.

Qual a principal vantagem de um motor trifásico neste tipo de equipamento?

Um motor trifásico oferece maior potência, binário e eficiência energética, sendo a solução ideal para trabalhos contínuos e exigentes. Garante um desempenho constante mesmo ao processar carnes mais duras ou fibrosas, evitando bloqueios do motor e assegurando a longevidade do equipamento.

Que medidas de segurança estão incorporadas na máquina?

O equipamento inclui um protetor de segurança fixo na bandeja de alimentação que impede o acesso acidental das mãos à boca de moagem. Adicionalmente, possui um botão de paragem de emergência e micro-interruptores que desligam o motor se algum componente for removido durante o funcionamento.