

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 Boca 32 Trifásica em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SK655309	Modelo:	PSP-98
Marca:	SKYMPSEN	EAN:	7895707655300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMPSEN
Modelo	PSP-98
EAN	7895707655300
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Picadora

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Picadora de carne profissional boca 32, trifásica, em aço inoxidável. Sistema Unger para corte simples e duplo, ideal para processar diversos tipos de carnes desossadas.

Descrição Completa

Com uma produção de 450 Kg/h e motor trifásico de 2200W, esta picadora de carne em aço inoxidável, com boca de 98mm e sistema Unger, assegura processamento eficiente e higiênico em cozinhas profissionais. Ideal para operações de carne desossada, cumpre os requisitos de produção intensiva.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	450 Kg/h
Sistema de Corte	Sistema Unger (corte simples/duplo)
Diâmetro da Boca	98mm
Material	Aço Inoxidável (Boca, Bandeja, Gabinete, Conjunto de corte)
Potência	2200 W
Tensão	~400 V (Trifásica)
Dimensões do Produto (C×L×A)	397 mm x 846 mm x 584 mm
Peso Líquido	57.6 Kg
Dimensões da Embalagem (C×L×A)	515 mm x 950 mm x 590 mm
Peso Bruto	74 Kg

Inclui Disco	5mm
Compatibilidade de Discos	3mm e 8mm

Aplicações Profissionais

Para o gestor de talho em supermercado ou o proprietário de restaurante com elevado volume de produção, esta picadora garante a preparação rápida e higiénica de carne desossada. A sua robustez e capacidade de 450 Kg/h são ideais para suportar o rush do serviço, mantendo a qualidade e a conformidade com normas de segurança alimentar.

Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Construída inteiramente em aço inoxidável, esta picadora de carne profissional oferece máxima durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosos padrões de higiene. O sistema Unger permite a execução de cortes simples ou duplos com precisão, adaptando-se a diferentes necessidades de preparação. A boca de 98mm e a potência de 2200W garantem um processamento rápido e eficiente, mesmo com carnes mais densas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

A picadora de carne tem uma capacidade de produção de 450 Kg por hora.

De que material é feita esta picadora de carne profissional?

A boca, a bandeja, o gabinete e o conjunto de corte são construídos em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

Que tipo de cortes permite a picadora de carne PSP98?

Permite a execução de cortes simples, com o anel espaçador incluído, ou duplo, com o disco pré-cortador incluído.

Que discos de corte são compatíveis com esta picadora?

A picadora inclui um disco de 5mm e é compatível com discos de 3mm e 8mm.

?

Esta picadora funciona com que tipo de ligação elétrica?

A picadora funciona com uma ligação elétrica trifásica de ~400V.