

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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Motor para Picadora de Carne Industrial – 230-400V/50/3

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050212	Modelo:	1050212
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1050212

Descricao Resumida

Motor industrial para picadora de carne, aço inoxidável. Produção de até 280 kg/h, 1100W, 230-400V. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Motor Picadora Carne — Motor para Picadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

Este motor de elevada potência, concebido especificamente para picadoras de carne industriais, oferece um desempenho robusto e fiável em ambientes de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais. Com este motor, a sua picadora de carne (também conhecida como trituradora de carne) operará com máxima eficiência, transformando grandes volumes de carne rapidamente e sem esforço.

A facilidade de desmontagem do grupo picador (não incluído, pedido em separado) para limpeza sublinha a Ergonomia e a atenção aos requisitos de higiene, cruciais no setor HORECA. A bandeja desmontável em aço inoxidável complementa esta funcionalidade, otimizando os processos de higienização e manutenção, o que contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo.

Equipado com um interruptor de arranque e paragem intuitivo, este motor facilita o controlo operacional, permitindo aos utilizadores gerir o equipamento com total segurança e precisão. É uma solução energética eficiente, com alimentação elétrica versátil, adequada para diversas instalações profissionais.

Aplicações

Este grupo motor é a base ideal para picadoras de carne utilizadas em restaurantes, talhos, hotelaria e cantinas industriais. É perfeitamente adequado para estabelecimentos que necessitem de processar grandes quantidades de carne diariamente, garantindo um rendimento máximo de até 280 kg por hora. A sua robustez torna-o indispensável para tarefas intensivas, onde a velocidade e a fiabilidade são prioritárias.

A ausência do grupo picador permite uma flexibilidade na escolha do componente mais adequado às necessidades específicas de cada cozinha, otimizando o investimento e a personalização do equipamento de acordo com o tipo de carne e o resultado desejado. É uma solução versátil para qualquer operação que exija a moagem eficiente e higiénica de carne.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora	280 kg
Diâmetro da Placa	82 mm
Dimensões da Boca de Entrada	60 mm
Picadora Refrigerada	Não
Alimentação Elétrica	230 V 400 V / 50 Hz / 3~ (4.8 A-2.8 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Potência Total	1100 W
Largura	310 mm
Profundidade	440 mm
Altura	480 mm
Peso Líquido	30 kg