

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de Carne Elétrica 280kg/h - Sem Grupo Picador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050210	<b>Modelo:</b>	1050210
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001401

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001401
<b>Modelo</b>	1050210

### Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica para uso profissional em hotelaria e restauração. Produz até 280 kg/h. Robusta, de fácil limpeza e manutenção.

## Descricao Completa

### picadora de carne profissional — Picadora de Carne Elétrica — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta picadora de carne (ou triturador de carne) oferece desempenho superior e durabilidade excepcional. É a solução ideal para hotelaria, coletividades e estabelecimentos de restauração que exigem alta produtividade e higiene rigorosa. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura uma longa vida útil e fácil manutenção.

Com um motor de grande potência, a produtividade atinge até 280 kg por hora, permitindo processar grandes volumes de carne de forma rápida e eficiente. A placa e a lâmina em aço inoxidável garantem um corte preciso e homogêneo, mantendo a qualidade da carne.

O design inteligente foca-se na facilidade de utilização e limpeza. A bandeja superior e o grupo picador são facilmente desmontáveis, simplificando as operações de higienização e minimizando o tempo de inatividade. O interruptor de arranque e paragem é intuitivo, proporcionando segurança e controlo na operação.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e açougues que necessitam de processar carne fresca diariamente. A sua capacidade de produção elevada torna-o indispensável para quem procura otimizar as operações e garantir a frescura dos produtos oferecidos aos clientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora (máx.)	280 kg
Diâmetro da placa	82 mm
Dimensões da boca de entrada	60 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Picadora refrigerada</b>	Não
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (5 A)
<b>Conector</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Potência Total</b>	740 W
<b>Largura</b>	310 mm
<b>Profundidade</b>	440 mm
<b>Altura</b>	480 mm
<b>Peso líquido</b>	30 kg