

# 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



Hotelequip.pt

## Grupo Motor para Picadora de Carne 425kg/h - Tri-fásico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050220	<b>Modelo:</b>	1050220
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005911

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005911
<b>Modelo</b>	1050220

### Descricao Resumida

Grupo motor tri-fásico para picadoras de carne com capacidade de 425 kg/h. Ideal para hotelaria e restauração. Carroçaria em aço inoxidável e motor de alta potência.

## Descricao Completa

### Grupo Motor Picadora de Carne — Grupo Motor para Picadora de Carne — Principais Vantagens

Este grupo motor para picadora de carne (moedor de carne) assegura a base robusta e potente para operações de picagem de carne em ambientes profissionais. Desenvolvido para hotelaria, coletividades e restauração, garante um desempenho excepcional e durabilidade, essencial para cozinhas de alto volume.

Com uma carroçaria em aço inoxidável e um motor de grande potência, este equipamento foi concebido para resistir às exigências do uso contínuo. A sua construção robusta e a facilidade de manutenção traduzem-se em fiabilidade operacional e redução de tempo de inatividade.

A facilidade de desmontagem do grupo picador (vendido em separado) para limpeza, juntamente com a bandeja também removível, otimiza o fluxo de trabalho e garante a máxima higiene, em conformidade com as normas alimentares mais rigorosas.

### Aplicações

Ideal para talhos, supermercados, cozinhas industriais e restaurantes que necessitam de processar grandes quantidades de carne rapidamente e com eficiência. A sua capacidade de produção de até 425 kg/hora torna-o adequado para estabelecimentos com elevada procura diária, assegurando a qualidade e frescura da carne picada.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora	425 kg
Diâmetro da Placa	98 mm
Dimensões da Boca de Entrada	60 mm
Picadora Refrigerada	Não

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V 400 V / 50 Hz / 3~ (6.9 A-4 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+G
<b>Potência Total</b>	1470 W
<b>Largura</b>	310 mm
<b>Profundidade</b>	460 mm
<b>Altura</b>	480 mm
<b>Peso Líquido</b>	30 kg