

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Picadora de Carne Refrigerada 250 kg/h, Monofásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050210	<b>Modelo:</b>	5050210
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004266

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004266
<b>Modelo</b>	5050210

### Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de alta performance para HORECA, com produção de 250 kg/h. Mantém a cadeia de frio e frescura da carne, ideal para talhos e restaurantes. Monofásica, 1100W.

## Descrição Completa

### Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Esta picadora de carne refrigerada é a solução ideal para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram eficiência e segurança alimentar. Projetada para um trabalho contínuo e higiênico, garante a manutenção da cadeia de frio durante todo o processo, o que é crucial para a qualidade e durabilidade da carne picada. O seu design robusto e fiável assegura uma performance excepcional em ambientes de produção média.

A integração de um sistema de refrigeração inovador impede o desenvolvimento de flora bacteriana, assegurando que a carne mantenha o seu sabor, cor e propriedades nutritivas por mais tempo, contribuindo para a satisfação do cliente e para a conformidade com as normas HACCP. A facilidade de limpeza, com componentes de aço inoxidável AISI 304 de fácil desmontagem, otimiza as operações diárias e minimiza o tempo de inatividade.

Equipada com um motor ventilado e um compressor hermético e silencioso, esta máquina oferece um funcionamento eficiente e discreto. O termostato eletrónico e a utilização de gás refrigerante sem impacto ambiental sublinham o compromisso com a sustentabilidade e a excelência operacional.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para talhos, supermercados com secção de charcutaria, restaurantes com alta produção de carne picada, hotéis e cozinhas de catering. A sua capacidade de processamento de até 250 kg por hora torna-a ideal para estabelecimentos com volume de trabalho médio a elevado, onde a frescura e a segurança alimentar são prioritárias. Pode ser utilizada de forma contínua ou descontínua, sem necessidade de desmontagem para limpeza imediata após cada uso.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora	250 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro da Placa</b>	Ø 82 mm
<b>Refrigeração</b>	Sim
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	310 mm x 438 mm x 508 mm
<b>Peso Líquido</b>	40 kg
<b>Material do Bastidor e Tabuleiro</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Boca Externa</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Normas de Conformidade</b>	Higiene e Segurança Específicas do Setor
<b>Tipo de Compressor</b>	Hermético e Silencioso
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato Eletrónico
<b>Gás Refrigerante</b>	Sem impacto ambiental