

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Refrigerada 250 kg/h, Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050210	Modelo:	5050210
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004266

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004266
Modelo	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

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