

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Picadora de Carne Refrigerada 450 kg/h, Boca Ø 98 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050220	<b>Modelo:</b>	5050220
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005386

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005386
<b>Modelo</b>	5050220

### Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada profissional de 2200W, com capacidade de 450 kg/h e boca de Ø 98 mm. Ideal para HORECA, mantém a cadeia de frio.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

A nossa picadora de carne refrigerada (também conhecida como triturador de carne), é um equipamento profissional de excelência, ideal para o setor HORECA e hotelaria. Desenvolvida para estabelecimentos que exigem a máxima higiene e eficiência na preparação de carne, esta máquina garante a manutenção da cadeia de frio, essencial para a qualidade e segurança alimentar. É robusta, compacta e fiável, pensada para um desempenho superior em ambientes de produção média.

O sistema de refrigeração inovador desta picadora impede o desenvolvimento de flora bacteriana, permitindo conservar as propriedades organoléticas da carne por mais tempo. Sabor, cor e valor nutricional permanecem inalterados, oferecendo ao seu cliente um produto sempre fresco e apetitoso. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo rigorosamente as normas HACCP.

Com uma produção máxima de 450 kg por hora, este equipamento é perfeito para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas industriais que procuram otimizar os seus processos de preparação de carne e garantir a frescura dos seus produtos ao longo do dia.

### Aplicações

Esta versátil picadora de carne é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde pequenos talhos e charcutarias que necessitam de processar carne fresca diariamente, a grandes cozinhas industriais e restaurantes de hotelaria com alta procura. É particularmente eficaz para a produção de hambúrgueres, salsichas e carne moída em quantidades médias, otimizando o tempo de preparação e minimizando o desperdício. Pode ser utilizada de modo contínuo ou descontínuo, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

<b>Produção Máxima/Hora</b>	450 kg
<b>Diâmetro da Placa</b>	Ø 98 mm
<b>Refrigerada</b>	Sim
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 400 V / 50 Hz / 3~
<b>Plugue</b>	EU
<b>Potência Total</b>	2200 W
<b>Largura</b>	325 mm
<b>Profundidade</b>	544 mm
<b>Altura</b>	553 mm
<b>Peso Líquido</b>	50 kg
<b>Material do Bastidor e Tabuleiro</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Boca Externa</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Motor</b>	Ventilado, com N.V.R. de baixa tensão (24V)
<b>Compressor</b>	Hermético e silencioso
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato eletrónico
<b>Gás Refrigerante</b>	Sem impacto ambiental