

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Picadora de carne refrigerada UNGER-5 para produção média, Ø98mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050224	<b>Modelo:</b>	5050224
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5050224

### Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada UNGER-5 para uso profissional em HORECA. Produção de 450 kg/h, diâmetro de placa Ø98mm. Mantém a cadeia de frio.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Esta picadora de carne (ou moedora de carne) em aço inoxidável foi concebida para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que exigem máxima higiene e eficiência. Permite processar carne sem comprometer a cadeia de frio, assegurando a conservação ideal das suas propriedades organoléticas e nutritivas.

O sistema de refrigeração integrado inibe o desenvolvimento de flora bacteriana, garantindo que a carne picada mantenha o seu sabor, cor e qualidades nutricionais inalteradas por mais tempo. A estrutura robusta e compacta garante fiabilidade e facilidade de operação, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

A limpeza é simplificada pela boca externa em aço inoxidável AISI 304, de fácil desmontagem. O motor ventilado e o compressor hermético e silencioso sublinham a conformidade da máquina com as normas de higiene e segurança, oferecendo um desempenho estável e energeticamente eficiente.

### Aplicações

Ideal para talhos, charcutarias, supermercados com secção de carne, restaurantes de média e grande dimensão e cozinhas de hotelaria que requerem uma produção constante de carne picada de alta qualidade. A sua capacidade de até 450 kg/hora torna-a perfeita para operações com volume médio a elevado, onde a frescura e a segurança alimentar são prioritárias.

Pode ser utilizada de modo contínuo ou descontínuo, sem a necessidade de desmontar a boca para limpeza imediata, facilitando a dinâmica de trabalho. É uma solução robusta para qualquer negócio que vise otimizar a preparação de carne mantendo elevados padrões de higiene.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Produção máxima</b>	450 kg/hora
<b>Diâmetro da placa</b>	Ø 98 mm
<b>Refrigeração</b>	Sim
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 400 V / 3~
<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</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Normas</b>	HACCP, segurança e higiene