

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

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

Informacoes do Produto

SKU:	SM5050224	Modelo:	5050224
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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
----------------	---------

Produção máxima	450 kg/hora
Diâmetro da placa	Ø 98 mm
Refrigeração	Sim
Alimentação elétrica	230 V / 400 V / 3~
Potência total	2200 W
Largura	325 mm
Profundidade	544 mm
Altura	553 mm
Peso líquido	50 kg
Material	Aço inoxidável AISI 304
Normas	HACCP, segurança e higiene