

# 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 e Ralador de Carne Elétrica 280kg/h - 1100W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050132	<b>Modelo:</b>	5050132
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003764

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003764
<b>Modelo</b>	5050132

### Descricao Resumida

Picadora e ralador de carne elétrica de 1100W para uso profissional. Produção até 280 kg/h, com funil de 50mm e placa de 82mm. Robusta e fácil de limpar.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Profissional — Picadora e Ralador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Equipamento robusto e fiável, esta picadora e ralador de carne (também conhecida como triturador de carne ou moedor) foi desenhada para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção em liga especial de alumínio e aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene.

Com um potente motor de 1100W e engrenagens de aço helicoidal, opera com grande eficiência e um nível de ruído reduzido. A capacidade de produção de carne picada atinge os 280 kg/hora, enquanto o ralador processa até 70 kg/hora, tornando-a ideal para restaurantes, talhos, hotéis e refeitórios com elevada demanda.

A funcionalidade de desmontagem rápida da cabeça da máquina facilita uma limpeza profunda, contribuindo para a manutenção da segurança alimentar. Este equipamento cumpre as normas de segurança internacionais, oferecendo tranquilidade na sua operação diária.

### Aplicações

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em estabelecimentos Horeca como restaurantes, hotéis, talhos, charcutarias e cozinhas industriais que exigem alta produtividade e fiabilidade no processamento de carne e queijos. É ideal para preparar hambúrgueres, almôndegas, recheios e ralar queijos em grandes quantidades, otimizando o tempo de preparação e garantindo a frescura dos ingredientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora (Picadora)	280 kg
Produção por Hora (Ralador)	70 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Diâmetro da Funil</b>	50 mm
<b>Diâmetro da Placa</b>	82 mm
<b>Dimensões da Boca (Ralador)</b>	140 x 80 mm
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/50Hz/3F
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	620 x 330 x 490 mm
<b>Peso Líquido</b>	31 kg