

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Triturador de Carne 22C Inox Inversor 230V, 300 kg/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---|
| SKU: | UD2088.088 | Modelo: | TRITURADOR CARNE 22C INOX INVERSOR 230V CE |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|-----|
| Marca | UDI |
|--------------|-----|

Descrição Resumida

Triturador de carne profissional 22C em aço inox com inversor. Produção de 300 Kg/h. Ideal para restauração e hotelaria. Unidade de moagem removível.

Descrição Completa

Triturador de Carne Profissional 22C — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências da restauração moderna e da hotelaria, este triturador de carne em aço inoxidável assegura um desempenho superior nas cozinhas profissionais. A sua robustez e capacidade de produção de 300 Kg/h otimizam o fluxo de trabalho, tornando-o indispensável em ambientes de alta procura.

A unidade de moagem totalmente removível e o corpo em aço inoxidável garantem uma higiene impecável e facilidade na limpeza, fatores cruciais em qualquer estabelecimento que opere com alimentos. A inclusão de um inversor proporciona um controlo preciso da velocidade e maior durabilidade do equipamento, adaptando-se a diversas necessidades de preparação de carne.

Equipado com um motor de engrenagem oleada e um sistema de entrada com placa de aço inoxidável e faca autoafiável, este triturador oferece consistência e segurança. A tensão de 230V permite uma integração fácil na maioria das infraestruturas elétricas profissionais, garantindo um funcionamento eficiente e contínuo.

Aplicações

Este triturador é ideal para talhos, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, hotéis e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar carne de forma eficiente e em grande escala. É perfeito para a preparação de carne picada para hambúrgueres, almôndegas, enchidos e outros pratos, assegurando sempre a máxima frescura e qualidade.

A sua capacidade de produção de 300 kg/h torna-o adequado para operações que exigem processamento contínuo e rápido, minimizando o tempo de espera e maximizando a produtividade da cozinha.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|---|
| Dimensões (CxLxA) | 470x270x450 mm |
| Capacidade de Produção | 300 Kg/h |
| Peso Líquido | 26 kg |
| Peso Bruto | 28 kg |
| Potência | 1,1/1,5 kw/hp |
| Tensão | 230 V |
| Material do Corpo e Tremonha | Aço inoxidável |
| Unidade de Moagem | Aço inoxidável, totalmente removível |
| Diâmetro de Entrada de Carne | 52 mm |
| Motor | Engrenagem oleada |
| Sistema de Entrada | Placa de aço inoxidável (furos de 6mm) e faca de aço inoxidável autoafiável |
| Caraterística Adicional | Com Inversor |