

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: 23/05/2026

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