

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Triturador de Carne TC32 CE Inox 400V - 600 Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.126	Modelo:	TRITURADOR TC32 CE INOX 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	TRITURADOR TC32 CE INOX 400V

Descricao Resumida

Triturador de carne profissional TC32 CE Inox, 400V, com produção de 600 kg/h. Estrutura em aço inoxidável para máxima higiene. Motor potente e engrenagens robustas para uso contínuo em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Triturador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do triturador de carne profissional, uma solução indispensável para cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA. Este equipamento foi concebido para otimizar o processo de preparação de carne, garantindo uma produção elevada e consistente para as suas necessidades diárias.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, este triturador não só assegura a máxima higiene e durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção. A sua estrutura robusta resiste ao uso contínuo e às exigências de ambientes profissionais, prolongando a vida útil do equipamento.

O motor auto-ventilado, projetado para uso intermitente, trabalha com um sistema de quatro engrenagens imersas em óleo, garantindo um funcionamento suave e uma performance fiável. A caixa de engrenagens selada e a caixa de alimentação em aço inoxidável contribuem para a segurança e a integridade dos alimentos processados.

Aplicações

Este triturador de carne é ideal para talhos, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes quantidades de carne de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de produção de 600 kg/h torna-o perfeito para operações exigentes.

Utilize-o para preparar carne picada para hambúrgueres, almôndegas, enchidos ou qualquer outra receita que exija carne finamente processada. A facilidade de limpeza permite uma rápida adaptação a diferentes tipos de carne, mantendo sempre os mais elevados padrões de higiene.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (LxPxA)	470x300x450 mm
Produção Efetiva	600 kg/h
Peso Líquido	43 kg
Peso Bruto	44 kg
Potência	2,2/3 kW/hp
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Liga de molde coberta em aço inoxidável AISI 304
Motor	Auto-ventilado para uso intermitente
Engrenagens	4 engrenagens imersas em óleo, aço endurecido
Características	Caixa de alimentação e bandeja de recolha de carne em aço inoxidável; Fácil limpeza com fecho por alavanca.