

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 Elétrico Industrial TC32 CE Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.126M	Modelo:	UD2088.126M
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	600 kg	Dimensões:	470 x 300 x 450 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.126M

FAQ

Q: Quais são as dimensões do Triturador de Carne Elétrico TC32 CE Inox? A: O Triturador de Carne Elétrico TC32 CE Inox tem as seguintes dimensões: 470 mm de largura, 300 mm de profundidade e 450 mm de altura. Estas medidas compactas tornam-no adequado para diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este triturador de carne? A: Este triturador de carne requer uma tensão de 230 V para operar. É importante garantir que a sua instalação elétrica profissional esteja em conformidade com esta especificação para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento. A potência é de 1,85/2,35 kW/hp., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do Triturador de Carne Elétrico TC32 CE Inox? A: A limpeza e manutenção são simplificadas, uma vez que todas as peças da máquina podem ser facilmente desengatadas e separadas com um simples giro de alavanca. A estrutura em aço inoxidável AISI304 permite uma higienização eficaz e rápida, crucial em ambientes profissionais., Q: O que está incluído com o Triturador de Carne Elétrico TC32 CE Inox e quais acessórios são compatíveis? A: O triturador inclui uma caixa de alimentação e uma bandeja de recolha de carne, ambas em aço inoxidável. Existem diversos acessórios compatíveis disponíveis para otimizar ainda mais as suas operações, como diferentes placas e facas, que podem ser adquiridos separadamente. Por favor, consulte o nosso catálogo para mais detalhes sobre os acessórios.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

triturador de carne elétrico, picadora de carne profissional, máquina de picar carne

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12567

Alt Text Imagens

Triturador Tc32 Ce Inox 230v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Triturador Tc32 Ce Inox 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Picadoras de Carne

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

MS0625.37.001,MS0620.11.004,HRCE4P750H

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize sempre carne refrigerada e cortada em pedaços uniformes para maximizar a eficiência do triturador e garantir uma picagem homogênea, evitando o aquecimento excessivo da carne., Para diferentes texturas e aplicações, invista numa variedade de discos de picagem com diferentes diâmetros (finos, médios, grossos) e limpe-os meticulosamente após cada utilização para evitar contaminações cruzadas e garantir a longevidade do equipamento., Aproveite a facilidade de desmontagem para uma limpeza profunda diária de todas as partes em contacto com a carne, utilizando detergentes específicos para a indústria alimentar e garantindo a secagem completa antes da remontagem e armazenamento., Verifique regularmente o estado das engrenagens e dos vedantes para assegurar a estanquidade da caixa de engrenagens e o funcionamento suave do motor, prevenindo paragens inesperadas e prolongando a vida útil do equipamento.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Talho ou Charcutaria, Comprador de Equipamentos HORECA</p>
Descrição Curta Original	<p><p>“Estruturado em liga de molde coberto inteiramente em aço inoxidável AISI304.
 Motor auto-ventilado por uso intermitente, com 4 engrenagens imersas em óleo feitas de aço endurecido fechado em uma caixa de engrenagem apertada.
 Caixa de alimentação de aço inoxidável e bandeja de recolha de carne. Com o simples giro de uma alavanca é desengatado. Todas as peças da máquina podem ser facilmente limpas.”</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 470x300x450 mm
 Produção: kg 600 Kg/h
 Peso líquido: 43 kg
 Peso bruto: 44 kg
 Potência: 1,85/2,35 kw/hp</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>MS0704.19.001,HRMF6004S</p>

Uso Profissional - Casos de Uso

Cozinhas Centrais e Catering de Grande Volume: Em cozinhas centrais que abastecem múltiplos pontos de venda ou em serviços de catering para eventos de grande escala, este triturador permite a preparação rápida de grandes quantidades de carne picada para recheios, bases de molhos como a bolonhesa, ou para a confeção de hambúrgueres e almôndegas em série, otimizando o tempo de produção e garantindo a frescura do produto., **Talhos Gourmet e Charcutarias:** Para talhos que procuram oferecer carne picada de qualidade superior e personalizável aos seus clientes, ou charcutarias que produzem enchidos e preparados de carne, o TC32 CE Inox assegura uma picagem consistente e higiénica. A capacidade de processar diferentes cortes de carne permite a criação de blends específicos, elevando o valor percebido dos produtos artesanais., **Hotéis e Restaurantes com Produção Interna:** Em hotéis com múltiplos pontos de restauração ou restaurantes de alta gastronomia que primam pela qualidade dos seus ingredientes, este equipamento é fundamental para manter o controlo total sobre a origem e o processamento da carne. A capacidade de picar a carne na hora, utilizando cortes específicos, traduz-se em pratos com sabor e textura superiores, como em tártaros, rissóis ou em pratos de carne recheada, garantindo a satisfação do cliente e a diferenciação da oferta.

Uso Profissional - Introdução

O Triturador de Carne Elétrico TC32 CE Inox é um equipamento indispensável para qualquer operação de hotelaria, restauração ou catering que exija produção consistente e em volume de carne picada. Com uma capacidade de até 600 kg/h, este triturador garante eficiência operacional, higiene rigorosa e a qualidade uniforme do produto final, elementos cruciais para a excelência gastronómica e a rentabilidade do negócio.

Descricao Resumida

Triturador de carne elétrico profissional 230V, até 600 kg/h, em aço inox AISI304. Robusto, fácil de limpar, ideal para restaurantes e talhos.

Descricao Completa

Triturador de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebido para as exigências mais elevadas das cozinhas profissionais, este equipamento garante um desempenho excepcional e uma durabilidade notável. A sua estrutura robusta em liga de molde, inteiramente revestida em aço inoxidável AISI304, assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, características indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com um propulsor auto-ventilado para uso intermitente, este aparelho destaca-se pela sua eficiência energética e fiabilidade. As quatro engrenagens imersas em óleo, fabricadas em aço endurecido e protegidas por uma caixa estanque, garantem uma transmissão de potência suave e silenciosa, prolongando significativamente a vida útil do moedor.

A facilidade de utilização e manutenção é uma prioridade. A caixa de alimentação e o tabuleiro de recolha de carne, ambos em aço inoxidável, são práticos e higiénicos. Com um simples movimento de alavanca, todo o conjunto de trituração pode ser desengatado, permitindo uma limpeza rápida e eficaz de todas as suas partes, otimizando o tempo de trabalho e mantendo os mais altos padrões de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este picador de carne é ideal para talhos, restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada procura de carne fresca picada. A sua capacidade de produção de 600 kg/h torna-o perfeito para operações de médio e grande volume.

Particularmente indicado para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outras especialidades que exijam carne moída de qualidade superior e em grandes quantidades. Garante um produto final homogéneo e com a textura desejada, essencial para a excelência culinária no seu estabelecimento. A consistência da carne processada elevará a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (AxLxP)	470 x 300 x 450 mm
Produção	Até 600 kg/h
Peso Líquido	43 kg
Peso Bruto	44 kg
Potência	1,85 / 2,35 kW/hp
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável AISI304

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de produção deste moedor de carne?

Este equipamento profissional possui uma capacidade de produção impressionante de até 600 kg de carne por hora, tornando-o ideal para ambientes de grande escala em restauração ou talho. Garante uma produção eficiente e contínua para as necessidades do seu negócio.

A limpeza e manutenção do triturador são complicadas? Não, o design deste triturador facilita a limpeza. Todas as peças podem ser desengatadas com um simples movimento de alavanca, permitindo uma higienização completa e rápida para manter os mais altos padrões de segurança alimentar.

De que material é feito o corpo principal deste equipamento?

A estrutura principal é construída em liga de molde, revestida integralmente por aço inoxidável AISI304. Este material de alta qualidade assegura durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as rigorosas normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Que tipo de motor equipa este triturador de carne?

Está equipado com um motor auto-ventilado, ideal para uso intermitente, que proporciona uma operação eficiente e fiável. As engrenagens imersas em óleo e protegidas por uma caixa estanque contribuem para uma transmissão de potência suave e silenciosa.

É possível utilizar este equipamento para diferentes tipos de preparações culinárias?

Sim, este triturador é extremamente versátil, sendo adequado para picar carne para uma vasta gama de preparações como hambúrgueres, almôndegas, recheios e outras especialidades. Contribui para a criação de produtos homogêneos com a textura desejada para a sua ementa de excelência.