

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picador de Carne Refrigerado 600 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5200.028A	<b>Modelo:</b>	PICADOR CARNE REFRIGERADO UDPCR32T 600kg/h 380V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	PICADOR CARNE REFRIGERADO UDPCR32T 600kg/h 380V

### Descricao Resumida

Picador de carne refrigerado de 600 kg/h, ideal para uso profissional em hotelaria. Mantém a frescura da carne e possui controlo digital.

## Descricao Completa

### Picador de Carne Refrigerado — Principais Vantagens

O nosso picador de carne está concebido para otimizar a eficiência e a higiene em qualquer ambiente profissional. Com uma capacidade de produção impressionante de 600 kg/h, garante um processamento rápido e contínuo, ideal para estabelecimentos com alto volume de trabalho, como talhos, restaurantes industriais e refeitórios.

O sistema de refrigeração integrado com controlo digital mantém a carne a uma temperatura ótima, preservando a sua frescura e qualidade, e prevenindo a proliferação bacteriana. Esta funcionalidade é crucial para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar e prolongar a vida útil do produto, assegurando a máxima qualidade do picado.

Construído em aço inoxidável robusto, incluindo o volante e a espiral, este equipamento assegura durabilidade e facilidade de limpeza. A proteção de mãos e o botão de emergência (Stop) garantem a máxima segurança operacional para o utilizador, minimizando riscos em ambientes de trabalho exigentes.

### Aplicações

Este picador de carne profissional é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É ideal para talhos, onde a produção diária de carne picada é elevada, garantindo frescura constante.

Em cozinhas de restaurantes de grande porte e hotéis, onde a confecção de pratos com carne picada é frequente, a sua elevada capacidade e sistema de refrigeração são cruciais. Também se adapta a cantinas industriais e serviços de catering, que necessitam de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica para garantir a qualidade das refeições servidas.

### Especificações Técnicas

Característica	Descrição
Dimensões (LxPxA)	340x546x645 mm

<b>Produção horária</b>	600 kg/h
<b>Peso líquido</b>	47 kg
<b>Potência</b>	2,2 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Refrigeração</b>	Controlo digital
<b>Materiais</b>	Estrutura, volante e espiral em aço inoxidável
<b>Segurança</b>	Proteção de mãos e botão de emergência (Stop)