

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picador de Carne Refrigerado 600 kg/h

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	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

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