

# 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



## Picador de Carne Refrigerado 400 kg/h 380V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5300.016	<b>Modelo:</b>	PICADOR CARNE REFRIGERADO UDPCR22T 400kg/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 UDPCR22T 400kg/h 380V

### Descricao Resumida

Picador de carne em aço inox com refrigeração e controlo digital. Produção de 400 kg/h, ideal para uso profissional em talhos e restaurantes. Inclui proteção de mãos e botão de emergência.

## Descrição Completa

### Picador de Carne Refrigerado — Principais Vantagens

Este picador de carne refrigerado de alta performance é essencial para qualquer estabelecimento Horeca que exija excelência no tratamento de carnes. Com capacidade para processar até 400 kg por hora, garante uma produção eficiente, ideal para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas industriais de volume elevado.

Equipado com um avançado sistema de refrigeração e controlo digital, mantém a carne fresca durante todo o processo de picagem, preservando a sua qualidade, textura e propriedades organoléticas. A proteção de mãos integrada, o botão de emergência e a construção robusta em aço inoxidável asseguram a máxima segurança e higiene no local de trabalho, em conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias.

A facilidade de utilização é complementada pela durabilidade e resistência dos seus componentes, como o volante e a espiral em aço inoxidável, garantindo um desempenho consistente e uma longa vida útil do equipamento. A sua manutenção simplificada permite um funcionamento contínuo, minimizando o tempo de inatividade e otimizando a produtividade.

### Aplicações

Ideal para talhos de grande volume, charcutarias, supermercados com secções de carne, restaurantes com produção própria de enchidos ou hambúrgueres gourmet, e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes quantidades de carne rapidamente e com segurança. A refrigeração incorporada é crucial para garantir a frescura em ambientes de produção intensivos, enquanto as características de segurança o tornam perfeito para operações diárias exigentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	320 x 790 x 460 mm

<b>Velocidade</b>	225 rpm
<b>Capacidade de Produção</b>	400 kg/h
<b>Peso Líquido</b>	75 kg
<b>Peso Bruto</b>	78 kg
<b>Potência</b>	1.5 - 2 kW/hp
<b>Tensão</b>	380 V