

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picador de Carne Refrigerado 600 kg/h, 380V, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.020	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 em aço inoxidável com controlo digital, 600 kg/h, 380V.
Ideal para uso profissional e segurança alimentar.

Descricao Completa

Picador de Carne Refrigerado — Vantagens Profissionais

Maximize a qualidade da sua carne picada com este picador refrigerado de alta performance, projetado para o rigor da hotelaria e restauração. O sistema de refrigeração digital assegura que a carne se mantém à temperatura ideal durante todo o processo, preservando a sua frescura, sabor e textura, essencial para pratos de excelência e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento garante durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento robusto para qualquer cozinha profissional. A proteção de mãos e o botão de emergência integrado promovem um ambiente de trabalho seguro, minimizando riscos operacionais.

Com uma capacidade de produção de até 600 kg/h e um motor de 4 HP, este picador é ideal para estabelecimentos com grande volume de trabalho, otimizando a eficiência da sua equipa e garantindo um fornecimento constante de carne picada de qualidade para os seus clientes mais exigentes. A sua robustez e design ergonómico foram pensados para uma utilização contínua e intensiva.

Aplicações

Este picador de carne é versátil e indispensável em açougues, talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que exigem uma produção diária elevada de carne picada. É perfeito para a preparação de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outras especialidades que requerem carne moída de qualidade superior.

A sua capacidade de manter a carne refrigerada durante o processo é crucial para o cumprimento das normas HACCP, tornando-o uma escolha acertada para qualquer negócio que priorize a segurança alimentar e a excelência dos seus produtos.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (L x P x A)	360 x 880 x 480 mm
Velocidade	1400 rpm
Produção por hora	600 kg/h
Peso Líquido	98 kg
Peso Bruto	108 kg
Potência	3/4 kW/hp
Tensão	380 V
Material	Aço Inoxidável
Características	Refrigeração com controlo digital, proteção de mãos, volante e espiral em aço inox, botão de emergência (Stop)