

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de Carne Refrigerada em Aço Inoxidável 250 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5050212	<b>Modelo:</b>	5050212
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5050212

### Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de alta performance para uso profissional. Produção de 250 kg/h, 1100 W, mantém a cadeia de frio e higiene HACCP.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma picadora de carne refrigerada (ou moedor de carne refrigerado) de alta performance. Desenvolvida para estabelecimentos HORECA e hotelaria, oferece uma produção média que garante a máxima frescura da carne picada, essencial para a qualidade dos seus pratos e a saúde dos seus clientes. A manutenção da cadeia de frio durante todo o processo de picagem inibe o crescimento bacteriano, assegurando que o produto mantenha inalterados o sabor, a cor e as características nutricionais por mais tempo.

Este equipamento robusto e fiável foi concebido para o trabalho contínuo, permitindo uma utilização eficiente mesmo em períodos de fluxo intenso. A facilidade de limpeza e manutenção, com componentes de aço inoxidável AISI 304 de fácil desmontagem, contribui para um ambiente de trabalho higiénico e em conformidade com as rigorosas normas HACCP. A incorporação de um sistema de refrigeração avançado e silencioso, controlado por termóstato eletrónico, reflete um compromisso com a eficiência energética e o respeito ambiental, utilizando gás refrigerante sem impacto para o ecossistema.

### Aplicações

Ideal para talhos, talhos em supermercados, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar a sua produção de carne picada com os mais altos padrões de higiene e frescura. A sua capacidade de produção média e o sistema de refrigeração integrado tornam-na particularmente adequada para estabelecimentos que processam volumes significativos de carne diariamente, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar. Pode ser utilizada de forma contínua ou descontínua, adaptando-se às necessidades específicas de cada negócio.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Máxima por Hora	250 kg
Diâmetro da Placa	Ø 82 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Refrigeração</b>	Sim
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 1~
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Largura</b>	310 mm
<b>Profundidade</b>	438 mm
<b>Altura</b>	508 mm
<b>Peso Líquido</b>	40 kg
<b>Material do Bastidor e Tabuleiro</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material da Boca Externa</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Motor</b>	Ventilado, com inversão de marcha e paragem N.V.R. de baixa tensão (24 V)
<b>Compressor</b>	Hermético e silencioso
<b>Termóstato</b>	Eletrónico
<b>Gás Refrigerante</b>	Sem impacto ambiental
<b>Conformidade</b>	Normas de higiene, segurança e específicas do setor