

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



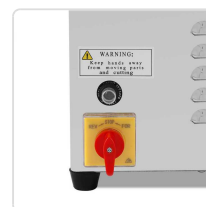
Hotelequip.pt

Picadora de carne Boca 22 de 900w produção 220Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHTC-22	Modelo:	TC-22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	TC-22

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Diâmetro da boca: 22".
- Rendimento: 220 (kg/hora)
- Tensão: 230 V
- Potência: 900 W
- Dimensões: 250x300x365 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- O corpo do moedor de carne é feito de aço inoxidável de alta qualidade, para garantir a máxima proteção contra a corrosão, uma limpeza fácil e a adaptação às normas gerais de higiene.
- Distingue-se dos outros moedores do mercado pelo facto de todas as peças que entram em contacto com os alimentos serem feitas de aço inoxidável da mais alta qualidade. Isto não só torna a limpeza muito fácil, como também contribui para a longa vida útil da picadora de carne.
- Alta potência para um corte rápido e eficiente, o que prolonga a vida útil da picadora.
- Painel de controlo analógico.
- São fornecidos discos com orifícios de 6 mm e 8 mm, permitindo a preparação de carne picada de diferentes espessuras. Estes discos são muito fáceis de trocar e permitem uma limpeza fácil, uma vez que os restos não ficam praticamente incrustados.
- Inclui um pilão e um almofariz de plástico para um trabalho seguro e sem esforço.
- Elevada potência e baixo nível de ruído. Isto é possível graças a um banho de óleo e a uma caixa de velocidades avançada especialmente desenvolvida para o aparelho.
- Os pés de borracha garantem estabilidade e proteção contra o deslizamento, mesmo em condições de humidade.

