

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de Carne 220 kg/h em Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0620.467.002	<b>Modelo:</b>	HFM-22
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	220 kg	<b>Dimensões:</b>	250 x 550 x 445 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	HFM-22

### Descricao Resumida

Picadora de carne industrial 220 kg/h em aço inoxidável, desmontável para limpeza fácil. Inclui 2 discos de corte (4.5mm e 10mm).

## Descricao Completa

### Picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, este robusto equipamento de picar carne em aço inoxidável oferece uma solução eficiente e higiénica para talhos, cozinhas industriais e restaurantes. A sua capacidade de processamento de 220 kg por hora garante rapidez e produtividade elevadas. A estrutura integral em aço inoxidável não só confere durabilidade superior, como também facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

O grupo moedor é totalmente desmontável do corpo da máquina, permitindo uma limpeza profunda e eficaz para evitar a contaminação cruzada. O prato de recolha e o alimentador, ambos em aço inoxidável, asseguram um manuseamento seguro e higiénico da carne. Além disso, a máquina é fornecida com dois discos de corte de diferentes espessuras (4.5 mm e 10 mm), oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias.

### Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a escolha ideal para estabelecimentos que exigem alta performance e fiabilidade no processamento de carne. É perfeito para talhos que preparam grandes volumes de carne moída diariamente, restaurantes que produzem os seus próprios hambúrgueres e almôndegas, e unidades de restauração que necessitam de um aparelho versátil para diferentes texturas. A sua construção duradoura e facilidade de limpeza tornam-no um ativo valioso para qualquer cozinha profissional, suportando o uso contínuo e exigente.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Produção	220 kg/h
Estrutura	Aço inoxidável
Grupo picador	Completamente desmontável
Prato de recolha	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Alimentador	Aço inoxidável
Calcador	ABS
Discos incluídos	4.5 mm e 10 mm
Dimensões (LPA)	250x550x445 mm

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Para que tipo de espaços esta máquina é mais indicada?**

Esta máquina é ideal para talhos, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais e qualquer negócio de restauração que necessite de processar grandes quantidades de carne de forma eficiente e higiénica.

### **A limpeza do equipamento é complicada?**

Não, o grupo picador é totalmente desmontável do corpo da máquina, o que permite uma limpeza completa e sem esforço, garantindo a máxima higiene.

### **Quais os tipos de corte que consigo obter com esta picadora?**

A picadora inclui dois discos de 4.5 mm e 10 mm, permitindo variar a espessura da carne picada conforme a sua necessidade ou preferência culinária.

### **É um equipamento durável?**

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável garante uma elevada robustez e resistência à corrosão, prolongando significativamente a vida útil do equipamento mesmo em ambientes de trabalho exigentes.

### **Qual a capacidade de produção horária?**

Esta picadora robusta tem uma capacidade de produção impressionante de 220 kg de carne por hora, o que a torna perfeita para operações de médio e grande porte.