

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picador de Carne Industrial Boca 32" 500kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPMM3209	Modelo:	EMPMM3209
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	500 kg	Dimensões:	835 x 370 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPMM3209

Descricao Resumida

Picador de carne industrial robusto com boca de 32" e refrigeração, capaz de processar 500kg/h, ideal para otimizar a sua produção com segurança.

Descricao Completa

Picador de Carne — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e com design inovador é concebido para otimizar a sua produção de carne picada em ambientes industriais exigentes. A sua tecnologia de refrigeração mantém a carne a uma temperatura ideal, evitando a proliferação bacteriana e preservando o sabor, a cor e as qualidades nutricionais.

Com componentes de alta qualidade, esta picadora adapta-se perfeitamente a utilizações profissionais em restaurantes, hotéis e talhos. A configuração interna do grupo de corte melhora significativamente o desempenho, assegurando um processo de picagem eficiente e uma saída contínua e uniforme do produto.

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos de grande volume, cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração com elevada procura por carne picada fresca. A capacidade de produção de 500 kg/h e a refrigeração integrada fazem desta moedora uma ferramenta indispensável para manter a qualidade e segurança alimentar, mesmo em operações contínuas durante picos de trabalho. O seu painel de controlo de 24V com telerruptor previne arranques acidentais, garantindo a máxima segurança para os utilizadores.

Características Técnicas

Refrigeração	Sim
Diâmetro da Boca	32 polegadas
Produção Horária	500 kg/h
Tensão	230 V
Potência	2200 W (2.2 kW)
Peso	53 kg

Dimensões (AxFxH)

835x370x500 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta máquina?

Esta máquina possui uma capacidade de produção de até 500 kg de carne picada por hora, sendo ideal para operações de grande escala. Permite um processamento rápido e eficiente de grandes volumes de carne.

2. A picadora inclui sistema de refrigeração?

Sim, esta versão incorpora um sistema de refrigeração R-290, que mantém a carne a uma temperatura constante. Isso é essencial para prolongar a frescura do produto e inibir o crescimento bacteriano, garantindo um produto final de alta qualidade.

3. É fácil de limpar e desmontar?

O conjunto da boca e o grupo de corte são fabricados em aço inoxidável e são facilmente desmontáveis. Esta característica simplifica a limpeza diária e a manutenção, assegurando os mais altos padrões de higiene.

4. Que tipo de carne posso picar com esta máquina?

Com um motor potente e transmissão por engrenagens robustas, esta picadora é adequada para processar todo o tipo de carne. Permite-lhe gerir uma ampla variedade de produtos cárneos com facilidade e eficiência.

5. A máquina cumpre as normas de segurança?

Sim, este equipamento é fabricado de acordo com as diretrizes mais rigorosas de higiene e segurança, e está em conformidade com as regulamentações CE. O painel de controlo de 24V também inclui um telerruptor para evitar qualquer ligação acidental após interrupções de energia.