

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



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Industrial em Inox 230V com Inversor

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.097	Modelo:	2088.097
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	250 kg	Dimensões:	470 x 270 x 450 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.097

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial em inox 230V com inversor. Elevada produção (150-250 kg/h) e fácil de limpar. Ideal para profissionais exigentes.

Descricao Completa

Concebida para o uso intensivo em cozinhas profissionais, esta máquina de picar carne robusta oferece desempenho superior e durabilidade. Com um motor potente de 1,1 kW e funcionamento a 230V, é a solução ideal para restaurantes, talhos, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija uma picagem de carne eficiente e higiénica. A sua construção integral em aço inoxidável assegura a máxima segurança alimentar e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para o

seu negócio.

picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Desempenho Profissional:** Capaz de processar entre 150 a 250 kg de carne por hora, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha.
- **Higiene Superior:** Componentes em aço inoxidável AISI 304, totalmente removíveis e laváveis na máquina de lavar loiça, garantindo uma limpeza profunda e descomplicada.
- **Versatilidade de Preparação:** Inclui um sistema Enterprise com placa de furos de Ø 6 mm e lâmina autoafiadora de aço inoxidável para resultados consistentes e precisos.
- **Durabilidade Excepcional:** Carcaça e tremonha construídas em aço inoxidável resistente à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada do equipamento.
- **Manutenção Simplificada:** O grupo picador é fácil de remover, permitindo o armazenamento refrigerado e uma manutenção prática.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é indispensável em diversos ambientes profissionais onde a qualidade e a rapidez no processamento da carne são cruciais. É perfeita para talhos que necessitam de preparar grandes volumes de carne fresca diariamente, restaurantes e hotelaria que produzem as suas próprias carnes picadas para hamburgueres, almôndegas ou recheios, e até mesmo em linhas de produção de charcutaria. A sua capacidade de processamento e a facilidade de limpeza tornam-na adequada para manter os mais altos padrões de higiene e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxLxA)	470x270x450 mm
Produção	150-250 kg/h
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	28 kg
Potência	1,1 kW / 1,5 hp
Tensão	230 V
Material Carcaça	Aço Inoxidável
Material Tremonha	Aço Inoxidável

Característica	Valor
Material Grupo Picador	Aço Inoxidável AISI 304
Boca de Introdução	Ø 52 mm
Sistema de Engrenagens	Redutor em Banho de Óleo
Sistema de Picagem	Enterprise (Placa Ø 6 mm e Lâmina Autoafiadora)

Perguntas Frequentes

- **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o grupo picador em aço inoxidável AISI 304 é totalmente removível e pode ser lavado na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento.

- **Que tipo de carne pode processar?**

Esta máquina é ideal para picar diversos tipos de carne fresca, proporcionando versatilidade para a preparação de variadas receitas e produtos. A boca de Ø 52 mm permite a introdução de pedaços de carne de forma eficiente.

- **Qual a capacidade de produção por hora?**

A picadora tem uma capacidade de produção variável entre 150 a 250 kg por hora, o que a torna altamente eficiente para operações de médio e grande porte. Esta variabilidade depende do tipo de carne e da espessura de picagem desejada.

- **A máquina é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeita para talhos, restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de uma solução robusta e fiável para o processamento de carne. A sua construção e funcionalidades cumprem os requisitos de higiene e eficiência exigidos no setor alimentar.

- **Onde posso guardar o grupo picador após a utilização?**

O grupo picador, sendo totalmente removível, pode ser convenientemente colocado no frigorífico ou numa câmara de refrigeração após a limpeza, prolongando a sua conservação.