

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador de Carne Industrial 22CE Inox 400V

Informacoes do Produto

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

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2088.097A

Descricao Resumida

Triturador de carne industrial com 22CE Inox e inversor 400V. Produção de até 250 kg/h. Grupo picador removível e lavável em máquina de loiça.

Descricao Completa

Triturador de Carne — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais e talhos, este picador de carne oferece desempenho superior e durabilidade excecional. Equipado com uma carcaça robusta e tremonha de carregamento em aço inoxidável, garante uma higiene impecável e resistência à corrosão,

indispensáveis em ambientes de restauração e hotelaria.

Um dos seus grandes diferenciais é o grupo picador totalmente removível, fabricado em aço inox AISI 304. Esta característica única permite que seja armazenado no frigorífico após a utilização, otimizando o espaço e mantendo a carne mais fresca. Adicionalmente, a possibilidade de lavagem na máquina de lavar loiça simplifica drasticamente a limpeza e manutenção.

Além disso, o sistema Enterprise integrado, com placa de aço inoxidável (furos \varnothing 6 mm) e lâmina autoafiável, assegura um corte preciso e eficiente, ideal para a preparação de diversos produtos cárneos. A boca de alimentação de \varnothing 52 mm e o redutor em banho de óleo contribuem para a longevidade e funcionamento suave deste equipamento.

Aplicações Profissionais

Este robusto equipamento é uma ferramenta indispensável para açougues, talhos, supermercados com secção de carne e qualquer cozinha profissional que exija a moagem de carne com rapidez e eficiência. A sua capacidade de produção de até 250 kg/h torna-o ideal para atender a grandes volumes de trabalho.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de carne picada para uma vasta gama de pratos, desde hambúrgueres e almôndegas a enchidos caseiros, contribuindo para a inovação e qualidade das ementas. É uma mais-valia tanto em restaurantes tradicionais como em unidades de restauração rápida e unidades hoteleiras com serviço de cozinha próprio.

Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	470x270x450 mm
Produção por Hora	150/250 kg/h
Peso Líquido	26 kg
Peso Bruto	28 kg
Potência	1,1 kW / 1,5 hp
Tensão	400 V
Material da Carcaça e Tremonha	Aço inoxidável
Material do Grupo Picador	Aço inox AISI 304
Diâmetro da Boca de Alimentação	\varnothing 52 mm
Sistema de Corte	Enterprise com placa (\varnothing 6 mm) e lâmina autoafiável

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste triturador de carne?

Este triturador de carne tem uma capacidade de produção variável entre 150 a 250 kg de carne por hora, dependendo do tipo de carne e do corte desejado, sendo ideal para operações de médio a grande volume.

É possível desmontar o grupo picador para limpeza?

Sim, o grupo picador é totalmente removível, o que facilita significativamente a sua limpeza. Além disso, pode ser lavado na máquina de lavar loiça, garantindo uma higiene impecável e poupança de tempo.

Que tipo de material é utilizado na sua construção?

A carcaça robusta e a tremonha são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade. O grupo picador é especificamente em aço inox AISI 304, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, adequadas para uso alimentar.

Este equipamento é adequado para pequenas cozinhas profissionais?

Embora possa ser utilizado, a sua capacidade de produção de até 250 kg/h sugere que é mais adequado para estabelecimentos com maior volume de processamento de carne, como talhos, supermercados ou restaurantes de grande dimensão.

Quais são os benefícios do sistema Enterprise com lâmina autoafiável?

O sistema Enterprise garante um corte uniforme e eficiente, enquanto a lâmina autoafiável mantém o desempenho de corte otimizado por mais tempo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e assegurando a qualidade da carne picada.