

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador de Carne Industrial 22CE Inox 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.097A	<b>Modelo:</b>	2088.097A
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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 excepcional. 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

<b>Peso Líquido</b>	26 kg
<b>Peso Bruto</b>	28 kg
<b>Potência</b>	1,1 kW / 1,5 hp
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material da Carcaça e Tremonha</b>	Aço inoxidável
<b>Material do Grupo Picador</b>	Aço inox AISI 304
<b>Diâmetro da Boca de Alimentação</b>	ø 52 mm
<b>Sistema de Corte</b>	Enterprise com placa (ø 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.