

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



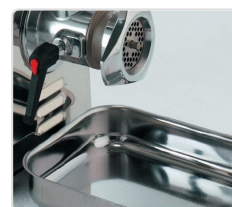
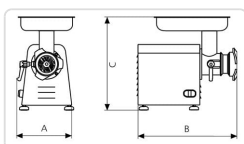
Hotelequip.pt

## Picadora de Carne Elétrica 750W 200 Kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001537	<b>Modelo:</b>	PI-12
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	PI-12
---------------	-------

## Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica profissional 750W, com capacidade de 200 Kg/h. Ideal para HORECA, garante eficiência e higiene com construção em aço inoxidável.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens e Rendimento Excepcional

Desenvolvida para o ambiente profissional, esta picadora de carne (ou moedor de carne) combina potência e eficiência para otimizar o processamento de carne em cozinhas industriais, talhos e restaurantes. Com um motor auto-ventilado de 750W e redutor por engrenagem em banho de óleo, garante um desempenho contínuo e fiável, capaz de processar até 200 kg de carne por hora.

A construção robusta em aço inoxidável 18/8 assegura durabilidade e o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor HORECA. O painel de controlo a 24 V, com telerruptor, previne acionamentos acidentais após interrupções de energia, oferecendo maior segurança operacional e em conformidade com as diretivas europeias CE.

A facilidade de limpeza é uma prioridade, com todos os elementos em contacto com a carne concebidos para uma higienização rápida e eficaz. Esta máquina é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram um equipamento de alto rendimento, seguro e fácil de manter.

### Aplicações

Esta picadora de carne é perfeitamente adequada para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde talhos e açougues que necessitam de moer grandes volumes de carne diariamente, até restaurantes, hotéis e refeitórios que preparam os seus próprios hambúrgueres, salsichas ou recheios. A sua capacidade de produção de 200 kg/h torna-a ideal para operações de média a grande escala, garantindo rapidez e consistência no processamento.

## Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (AxLxP)	430 x 250 x 410 mm
Produção por Hora	200 Kg/h
Velocidade do Motor	210 RPM
Diâmetro da Boca de Saída	70 mm
Potência Elétrica	750 W / 1,00 HP
Tensão	230V
Frequência Elétrica	230/1N-50 Hz
Estrutura	Aço inoxidável 18/8
Grupo Picador	Alumínio com lâmina e placa auto-afiante em aço inoxidável