

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



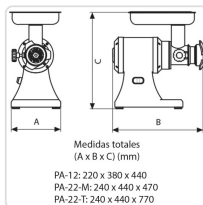
Hotelequip.pt

Picadora de Carne Elétrica 200 kg/h para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001534	Modelo:	PA-12
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	PA-12
--------	-------

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica com capacidade de 200 kg/h, ideal para uso profissional. Construção robusta em alumínio e aço inoxidável, com sistema de segurança 24V.

Descricao Completa

Esta picadora de carne elétrica foi concebida para processar até 200 kg de carne por hora, ideal para operações de preparação em cozinhas profissionais que exigem alta produtividade e fiabilidade no dia a dia.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	200 kg/h
Velocidade de Corte	210 rpm
Potência	750 W / 1,00 HP
Tensão	230V/1N-50 Hz
Peso	19 kg
Materiais de Construção	Corpo em alumínio e aço inoxidável; bandejas, montagem, faca e tigela em aço inoxidável; sem-fim em alumínio
Sistema de Engrenagens	Pinhões redutores em banho de óleo, adequados para cargas pesadas
Segurança	Controle com interruptor automático, corrente segura de 24 V

Aplicações Profissionais

Esta picadora de carne é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente. É ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, cantinas escolares e empresariais, e unidades de catering que preparam os seus próprios produtos de carne picada.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de 200 kg por hora para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas movimentadas.
- **Construção Durável:** Combinação de alumínio e aço inoxidável garante longevidade e resistência à corrosão.
- **Segurança Operacional:** Equipada com interruptor automático e sistema de controle de 24 V para proteção do utilizador.
- **Manutenção Simplificada:** Engrenagens em banho de óleo para um funcionamento suave e redução do desgaste.
- **Higiene Assegurada:** Componentes em aço inoxidável facilitam a limpeza e cumprem as normas sanitárias.

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

Esta picadora de carne tem uma capacidade de produção de 200 kg por hora, sendo adequada para operações de médio a grande volume.

Quais os materiais de construção utilizados neste equipamento?

O corpo é construído em alumínio e aço inoxidável. As bandejas, a montagem, a faca e a tigela são em aço inoxidável, enquanto o sem-fim de alimentação é em alumínio.

Este equipamento oferece funcionalidades de segurança?

Sim, inclui um interruptor automático que previne a ativação acidental e opera com uma corrente segura de 24 V, garantindo maior proteção ao utilizador.

É fácil de limpar e manter?

Os componentes em aço inoxidável, como a faca e a tigela, são fáceis de desmontar e limpar, contribuindo para a higiene e manutenção do equipamento. As engrenagens em banho de óleo também minimizam a necessidade de manutenção frequente.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento desta picadora?

O equipamento requer uma ligação elétrica de 230V/1N-50 Hz para o seu funcionamento.