

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



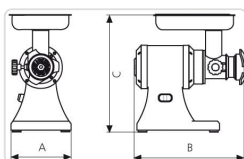
Hotelequip.pt

Picadora de Carne Profissional 300 Kg/h Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001535	Modelo:	PA-22-M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	PA-22-M
---------------	---------

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional com capacidade de 300 kg/h, ideal para cozinhas de alta produção. Construção robusta em alumínio e aço inoxidável, com motor de 1100 W e segurança 24 V.

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional foi concebida para processar até 300 kg de carne por hora, oferecendo um desempenho robusto e fiável para as exigências de cozinhas profissionais.

picadora de carne profissional — Características Técnicas

Produção	300 Kg/h
Velocidade de Corte	140 rpm
Potência	1100 W (1.5 HP)
Tensão	230V/1N-50 Hz
Peso	24 Kg
Material do Corpo	Alumínio e Aço Inoxidável
Material Bandejas e Montagem	Aço Inoxidável
Material Sem-fim	Alumínio
Material Faca e Tigela	Aço Inoxidável
Sistema de Controlo	24 V com interruptor automático
Engrenagens	Em banho de óleo para cargas pesadas

Aplicações Profissionais

Esta picadora é uma solução eficiente para talhos, restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares com produção própria de carne picada, cantinas escolares e empresariais, e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- **Alta Produtividade:** Capacidade de 300 kg/h para otimizar o fluxo de trabalho em operações intensivas.
- **Construção Robusta:** Corpo em alumínio e aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Segurança Operacional:** Controlo a 24 V com interruptor automático, prevenindo ativações acidentais e protegendo o utilizador.
- **Fiabilidade Mecânica:** Engrenagens em banho de óleo, projetadas para suportar cargas pesadas e assegurar uma longa vida útil do equipamento.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** Componentes em aço inoxidável, como bandejas, faca e tigela, facilitam a limpeza e manutenção dos padrões sanitários.

Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

A picadora tem uma capacidade de produção de 300 kg de carne por hora, sendo adequada para estabelecimentos com volume médio a alto de processamento.

Quais os materiais de construção principais do equipamento?

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

Este equipamento oferece segurança elétrica?

Sim, o controlo funciona com corrente segura de 24 V e possui um interruptor automático que evita a ativação acidental em caso de falha de energia.

Como é garantida a durabilidade das engrenagens?

As engrenagens são projetadas para cargas pesadas e funcionam em banho de óleo, o que assegura uma lubrificação constante e prolonga a sua vida útil.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta picadora?

É ideal para talhos, restaurantes, hamburgarias, snack-bares, cantinas e empresas de catering que necessitam de uma picadora robusta e eficiente para uso diário.