

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

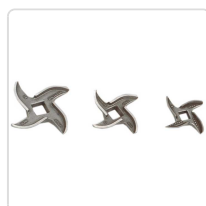
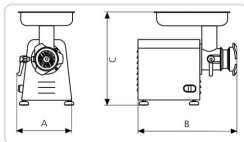


Picadora de Carne Elétrica 300 Kg/h - Engrenagens Banho de Óleo

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001538	Modelo:	PI-22-M
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	PI-22-M
---------------	---------

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica profissional, capacidade 300 Kg/h. Ideal para restauração, hotelaria e talhos. Robusta, higiénica e segura, com 1100W de potência.

Descricao Completa

Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvida para o mais exigente ambiente de hotelaria, restauração e cozinhas industriais, esta picadora de carne (também conhecida como moedor de carne) assegura uma performance robusta e consistente. A sua construção em aço inoxidável 18/8 e engrenagens de serviço pesado em banho de óleo garantem durabilidade excepcional e um funcionamento suave, mesmo sob utilização contínua e intensiva. É a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e fiabilidade na preparação de carne fresca.

A segurança operacional é primordial, e esta picadora incorpora um sistema de controlo com interruptor automático que previne a ativação acidental após falhas de energia, operando com corrente segura de 24V. A facilidade de limpeza é um dos seus maiores atributos, com todos os elementos em contacto direto com os alimentos desenhados para uma higienização rápida e completa, em conformidade com as diretivas da União Europeia.

Com uma capacidade de produção impressionante de 300 Kg/h, este equipamento eleva a produtividade das cozinhas profissionais. Seja para picar carne para hambúrgueres, almôndegas ou outros preparados, a sua concepção otimizada garante uma moagem precisa e eficiente, poupando tempo e recursos valiosos.

Aplicações

Esta picadora robusta é perfeitamente adequada para talhos, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes quantidades de carne diariamente. Ideal para a preparação de carnes para enchidos, recheios e pratos que exigem carne picada de qualidade superior. A sua versatilidade e diferentes sistemas de moagem permitem

adaptar-se a diversas texturas e tipos de corte necessários, garantindo sempre a máxima qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Produção	300 Kg/h
Velocidade de Corte	140 rpm
Diâmetro de Entrada	50 mm
Potência	1100 W / 1,50 HP
Peso	25 Kg
Tensão	230/1N-50 Hz
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Controlo	Interruptor automático, corrente segura 24V