

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



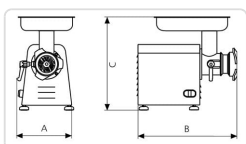
Hotelequip.pt

## Picadora de Carne 300Kg/h, 400V - Profissional para HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001539	<b>Modelo:</b>	PI-22-T
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

**Marca**

EDENOX

**Modelo**

PI-22-T

## Descricao Resumida

Picadora de carne profissional de 400V com capacidade de 300Kg/h. Construção robusta em aço inoxidável 18/8, ideal para HORECA. Operação segura e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Desenhada para o uso intensivo em ambientes HORECA e na hotelaria, esta picadora de carne (também conhecida como moedor de carne) assegura uma performance excepcional. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e higiene, fundamentais para qualquer cozinha profissional. Com uma capacidade de produção impressionante, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a eficiência na preparação de alimentos.

A segurança operacional é primordial, por isso, esta máquina dispõe de um controlo com interruptor automático que previne ativações acidentais em caso de falha de energia. Além disso, o dispositivo é controlado por uma corrente segura de 24 V, oferecendo uma camada extra de proteção para o utilizador. A facilidade de limpeza é um benefício chave, com todos os elementos em contacto direto com os alimentos desenhados para uma manutenção rápida e eficaz, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para talhos, talhos gourmet, restaurantes, hotelaria e cozinhas industriais que necessitem de picar grandes volumes de carne com precisão e rapidez. A sua alta capacidade de 300 kg/h torna-a perfeita para operações de grande escala, desde a confeção de hambúrgueres a enchidos variados, garantindo a máxima qualidade e frescura do produto final.

### Especificações Técnicas

**Característica**

**Detalhe**

<b>Modelo</b>	PI-22-T
<b>Capacidade de Produção</b>	300 Kg/h
<b>Diâmetro de Entrada</b>	50 mm
<b>Velocidade de Corte</b>	140 rpm
<b>Tensão</b>	400 V / 3 Fases / 50 Hz
<b>Potência</b>	1100 W / 1,50 HP
<b>Peso</b>	25 Kg
<b>Construção</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Engrenagens</b>	Para cargas pesadas, pinhões em banho de óleo
<b>Sistema de Corte</b>	Full Unger com triturador e 2 placas (6mm e 10mm)
<b>Segurança</b>	Controlo a 24V, interruptor automático anti-ativamento acidental