

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



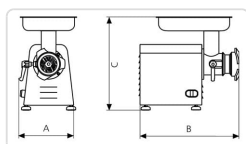
Hotelequip.pt

Picadora de Carne Profissional 300 kg/h, 400V Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001541	Modelo:	PI-22-U-T
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	PI-22-U-T
---------------	-----------

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional de 400V com capacidade de 300 kg/h. Construção robusta em aço inoxidável e controlo seguro a 24V.

Descricao Completa

Esta picadora de carne profissional trifásica de 400V foi concebida para processar até 300 kg de carne por hora, ideal para operações de média e grande escala em cozinhas profissionais.

picadora de carne 300kg/h — picadora de carne — Características Técnicas

Produção	300 kg/h
Tensão	400V/3 – 50 Hz
Potência	1100 W (1,50 HP)
Velocidade de Corte	140 rpm
Peso	25 kg
Diâmetro de Entrada	50 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Engrenagens	Em banho de óleo
Sistema de Picar	1/2 Unger (tritador, faca de dois lados, placa de malha)
Material do Acessório de Picar	Sem-fim de alumínio; faca e tigela em aço inoxidável
Controlo	Interruptor automático com corrente segura de 24 V

Bandejas e Montagem	Aço inoxidável
Placa de Malha Padrão	6 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para talhos, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, cantinas e unidades de catering que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente para hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros preparados.

Picadora de Carne — Principais Vantagens

- Alta capacidade de produção de até 300 kg/h para otimizar o fluxo de trabalho.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e higiene.
- Sistema 1/2 Unger que garante uma moagem precisa e eficiente.
- Segurança operacional reforçada com controlo a 24V e interruptor automático.
- Fácil limpeza dos componentes em contacto com os alimentos, promovendo a segurança alimentar.

Qual a capacidade de produção desta picadora?

Esta picadora de carne profissional tem uma capacidade de produção de 300 kg por hora, sendo adequada para operações de média e alta demanda.

Que tipo de corrente elétrica é necessária para o funcionamento?

O equipamento requer uma tensão de 400V/3 – 50 Hz, o que corresponde a uma alimentação trifásica.

Quais os materiais de construção principais?

O corpo da picadora é construído em aço inoxidável 18/8. O sem-fim de alimentação é de alumínio, enquanto a faca e a tigela são de aço inoxidável.

Que sistema de picar utiliza este modelo?

Este modelo utiliza o sistema 1/2 Unger, que inclui um triturador, uma faca de dois lados e uma placa de malha para uma moagem eficaz.

É fácil de limpar?

Sim, os elementos que estão em contacto direto com os alimentos são de fácil remoção e limpeza, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.