

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



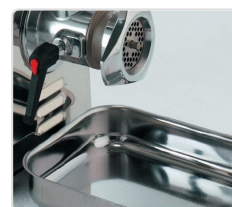
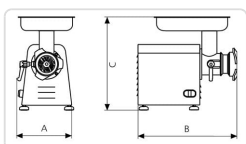
Hotelequip.pt

Picadora de Carne 300Kg/h, 400V, Sistema 1/2 Unger

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 industrial 400V com capacidade de 300 kg/h, ideal para uso profissional. Corpo em aço inox e sistema 1/2 Unger para moagem precisa.

Descricao Completa

Picadora de Carne Industrial — Principais Vantagens

Concebida para o uso profissional intensivo, esta picadora de carne (ou moedor de carne) destaca-se pela sua robustez e capacidade de produção. O corpo em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e conformidade com as diretivas da União Europeia, assegurando um funcionamento higiénico e seguro no ambiente de trabalho.

Equipada com engrenagens de alto desempenho e pinhões redutores que operam em banho de óleo, este equipamento foi projetado para suportar cargas pesadas. Desta forma, oferece um desempenho constante e fiável, mesmo em operações contínuas e exigentes.

O sistema 1/2 Unger, composto por um triturador, faca de dois lados e placa de malha, otimiza o processo de picar, garantindo uma moagem precisa e um aumento significativo da produção. A segurança do operador é prioritária, com um controlo de corrente segura de 24 V e um interruptor automático que previne ativações acidentais após falhas de energia.

Aplicações

Esta picadora é ideal para talhos, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, charcutarias e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar carne de forma eficiente e contínua. A sua alta capacidade de 300 kg/h torna-a perfeita para preparar grandes quantidades de carne picada para enchidos, hambúrgueres, almôndegas e outros pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção	300 kg/h
Tensão	400V/3 50Hz
Potência	1100W / 1,5 CV
Velocidade de Corte	140 rpm
Peso	25 kg
Diâmetro de Entrada	50 mm
Corpo	Aço inoxidável 18/8
Sistema de Moagem	1/2 Unger (tritador, faca de dois lados, placa de malha de 6mm)
Segurança	Controlo 24V, interruptor automático anti-falha de energia