

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



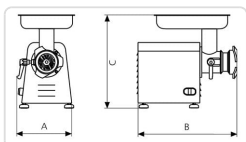
Hotelequip.pt

Picadora de Carne Profissional 400kg/h 400V - PI-32-T

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------|
| SKU: | EX19001543 | Modelo: | PI-32-T |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|---------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | PI-32-T |

Descricao Resumida

Picadora de carne profissional de 400kg/h (1500W). Corpo em aço inox 18/8. Ideal para talhos, restaurantes, e cozinhas industriais. Tensão 400V.

Descricao Completa

Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta picadora de carne (também conhecida como moedor de carne) oferece uma capacidade impressionante de 400 kg/h, respondendo às exigências de cozinhas de grande volume. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, sendo fundamental em qualquer cozinha profissional.

Equipada com engrenagens de alta resistência e pinhões redutores que funcionam em banho de óleo, assegura um desempenho fiável e contínuo mesmo sob cargas pesadas. O controlo com interruptor automático, que previne a ativação acidental após falhas de energia, eleva os padrões de segurança operacional no dia a dia da restauração.

A facilidade de limpeza é uma característica distintiva, com todos os elementos em contacto direto com os alimentos desenhados para uma remoção e higienização simplificadas. Isto minimiza o tempo de inatividade e otimiza a eficiência operativa em ambientes onde a rapidez é crucial.

Aplicações

Esta picadora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de grande dimensão, talhos, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração próprio e, ainda, para operações de catering e banquete. A sua elevada capacidade de produção permite o processamento eficiente de grandes quantidades de carne, essencial para preparar enchidos, carne picada fresca para hambúrgueres ou outras preparações culinárias que exijam carne moída.

É uma solução robusta para negócios que procuram otimizar a sua produção de carne picada, garantindo frescura e qualidade superiores, e para aqueles que necessitam de um equipamento

fiável e fácil de manter com controlo elétrico seguro de 24V.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------|---|
| Modelo | PI-32-T |
| Velocidade de Corte | 140 rpm |
| Produção Horária | 400 kg/h |
| Peso Líquido | 35 kg |
| Potência | 1500 W / 2,00 HP |
| Tensão | 400 V / 3 fases / 50 Hz |
| Corpo | Aço inoxidável 18/8 |
| Acessório de picar | Totalmente em aço inoxidável |
| Sistema de corte | Unger, com 2 placas de malha (6 mm e 10 mm) |
| Diâmetro de entrada | 50 mm |
| Controlo | Interruptor automático seguro (24 V) |