

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Elétrica 200 kg/h, Boca Ø 70 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.19.007	Modelo:	TS 12/MN CE
Marca:	Fama	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	TS 12/MN CE

Descricao Resumida

Picadora de carne elétrica e compacta, produção de 200 kg/h. Ideal para hotelaria e restauração, com motor ventilado e fácil limpeza.

Descricao Completa

Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Esta picadora de carne (ou moedor de carne) é essencial para cozinhas profissionais, processando até 200 kg de carne por hora. A sua construção robusta em alumínio e aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de hotelaria e restauração.

Equipamento projetado para máxima eficiência e segurança, inclui um motor ventilado com proteção térmica e comandos a 24 volts, assegurando um funcionamento contínuo e fiável. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, com um grupo picador completamente desmontável.

Com um design compacto e um disco de 6 mm incluído, esta máquina é ideal para otimizar a preparação de carne picada, melhorando a produtividade e a qualidade dos seus pratos. A sua simplicidade de utilização torna-a uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial.

Aplicações

Perfeita para talhos, restaurantes, cozinhas industriais, hotéis e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes volumes de carne rapidamente. Ideal para a confeção de hambúrgueres, almôndegas, recheios e outros pratos que exijam carne picada fresca e de qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	220x370x440 mm
Produção	200 kg/h
Velocidade	200 rpm
Potência	0.75 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Boca de Alimentação	Ø 70 mm

Característica	Detalhe
Peso	21 kg
Material	Alumínio e aço inoxidável
Disco Incluído	6 mm