

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Industrial 200 kg/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS0620.19.007 | Modelo: | TS 12/MN CE |
| Marca: | Fama | EAN: | N/D |
| Peso: | 200 kg | Dimensões: | 220 x 370 x 440 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Fama |
| Modelo | TS 12/MN CE |

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial compacta e robusta, com capacidade de 200kg/h. Ideal para restauração, hotelaria e talhos. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Picadora de Carne — Eficiência e Higiene

Concebida para cozinhas profissionais e talhos, esta máquina de picar carne oferece uma capacidade de produção de 200 kg por hora, permitindo agilizar o processamento de grandes quantidades de carne. A construção robusta em alumínio e aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em ambientes comerciais. Este equipamento incorpora um motor ventilado com proteção térmica, assegurando um funcionamento contínuo e seguro, mesmo sob as condições mais exigentes. O grupo picador, completamente desmontável, permite uma limpeza rápida e eficaz, fundamental para manter os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Um picador de carne como este é ideal para uma vasta gama de negócios no setor da restauração e hotelaria, incluindo talhos, charcutarias, restaurantes com produção própria de enchidos ou hambúrgueres, e cozinhas industriais. A sua capacidade elevada e a consistência no picado de carne tornam-no imprescindível para otimizar processos na preparação de pratos que requerem carne picada fresca e de qualidade. Este aparelho é uma mais-valia para negócios que prezem pela eficiência operacional e pela excelência no produto final.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------|--------------------------------|
| Capacidade de Produção | 200 kg/h |
| Dimensões (LPA) | 220x370x440 mm |
| Construção | Alumínio e Aço Inoxidável |
| Calçador | ABS |
| Motor | Ventilado com proteção térmica |

| Característica | Detalhe |
|--------------------------------|--|
| Grupo Picador | Completamente desmontável para limpeza |
| Prato de Recolha e Alimentador | Aço Inoxidável |
| Comando | 24 volts |
| Disco | 6 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste equipamento de picar carne?

Este aparelho dispõe de uma capacidade de processamento de 200 kg de carne por hora, ideal para operações com volume significativo de trabalho.

A limpeza deste picador é fácil e prática?

Sim, o grupo picador foi concebido para ser completamente desmontável do corpo da máquina, facilitando significativamente a sua limpeza e manutenção da higiene.

De que materiais é construída para garantir durabilidade?

A construção assenta numa combinação robusta de alumínio e aço inoxidável, materiais que conferem elevada durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Este aparelho possui alguma proteção para o motor?

Sim, está equipado com um motor ventilado que inclui proteção térmica, garantindo um funcionamento seguro e prolongando a vida útil do equipamento.

Quais os setores mais indicados para a utilização deste modelo?

É perfeitamente adequado para talhos, cozinhas profissionais, restaurantes, charcutarias e qualquer negócio que necessite de uma solução eficiente para picar carne em grande volume.