

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 Profissional 300 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.19.013	Modelo:	TI 22 TR CE
Marca:	Fama	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	215 x 440 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fama
Modelo	TI 22 TR CE

Descricao Resumida

Picadora de carne industrial robusta, 300 kg/h, em aço inoxidável. Fácil de limpar e segura, perfeita para cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e talho, esta máquina picadora de carne industrial destaca-se pela sua capacidade de processamento de 300 kg por hora, assegurando eficiência e rapidez na preparação de grandes volumes de carne. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de fácil desmontagem do grupo picador garantem uma limpeza e higienização simplificadas, aspeto crucial para a manutenção dos padrões de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Equipada com um motor ventilado e proteção térmica, a performance elevada está assegurada, mesmo em utilização contínua e intensiva. O comando a 24 volts adiciona uma camada extra de segurança operacional, protegendo tanto o equipamento quanto o utilizador. Este equipamento fiável e de alto desempenho é uma solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar as suas operações de preparação de carne, contribuindo para uma maior produtividade e qualidade do produto final.

Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é perfeito para talhos, empresas de catering, cozinhas industriais, restaurantes de grande porte e unidades hoteleiras que necessitam de processar carne de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de 300 kg/h e o disco de 6 mm tornam-no versátil para diversas preparações, desde carne picada para hambúrgueres e almôndegas, até recheios para enchidos. A facilidade de limpeza e a durabilidade do aço inoxidável são atributos particularmente valorizados em ambientes com grande volume de produção e exigências rigorosas de higiene.

Características Técnicas

Capacidade de Produção	300 kg/h
Grupo Picador	Completamente desmontável
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Motor	Ventilado com proteção térmica

Comando	24 volts
Disco Incluído	6 mm
Dimensões (LPA)	215x440x440 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade de produção desta máquina em uma hora?

R: Esta picadora de carne tem uma capacidade impressionante de processar até 300 kg de carne por hora, otimizando significativamente as operações em ambientes profissionais. É uma escolha excelente para talhos e grandes cozinhas.

P: É fácil de limpar?

R: Sim, o grupo picador é completamente desmontável do corpo da máquina, o que permite uma limpeza eficiente e profunda. A sua estrutura em aço inoxidável facilita ainda mais a higienização, cumprindo as normas mais exigentes.

P: Que tipo de proteção o motor possui?

R: O motor é ventilado para evitar sobreaquecimento e inclui proteção térmica para garantir a sua durabilidade e segurança em uso intensivo. Este sistema assegura um funcionamento contínuo e fiável.

P: Posso usar diferentes tamanhos de disco?

R: A picadora é equipada de série com um disco de 6 mm, ideal para uma utilização versátil. Discos de outros diâmetros podem ser adquiridos separadamente para corresponder a necessidades específicas de corte.

P: Para que tipo de estabelecimentos é esta picadora mais adequada?

R: Esta máquina é ideal para qualquer estabelecimento que exija alta capacidade de produção de carne picada, como talhos, hotéis, restaurantes de grande volume e empresas de catering. Garante qualidade e eficiência na preparação diária.