

# 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



Hotelequip.pt

## Picadora de Carne Industrial 300 kg/h Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0620.11.004	<b>Modelo:</b>	TC-22/MN CE
<b>Marca:</b>	Fama	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	300 x 360 x 450 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Fama
<b>Modelo</b>	TC-22/MN CE

### Descricao Resumida

Picadora de carne industrial de aço inoxidável com capacidade de 300 kg/h, ideal para cozinhas profissionais. Compacta e eficiente.

## Descricao Completa

### picadora de carne industrial — Picadora de Carne — Principais Vantagens

Concebida para a hotelaria e restauração, esta máquina robusta oferece um desempenho excepcional na preparação de carne. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes profissionais exigentes. A capacidade de processamento de 300 kg por hora otimiza a produtividade na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este triturador de carne é a solução perfeita para talhos, restaurantes, cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria que necessitam de um equipamento fiável e eficiente. A sua boca de alimentação de 52 mm permite processar diferentes tipos de carne com agilidade. A função de inversor de marcha na boca de entrada de carne previne obstruções e assegura um funcionamento contínuo, crucial para o fluxo de trabalho.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Motor e Comando	Grau de proteção IP68, com inversor de marcha
Redutor de Velocidade	4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo
Boca de Alimentação	52 mm
Disco Incluído	4.5 mm
Dimensões (LPA)	300x360x450 mm

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade de produção desta picadoura de carne?

Esta máquina consegue processar até 300 kg de carne por hora, ideal para operações com volume

significativo.

**O equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a sua estrutura integral em aço inoxidável foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a máxima higiene.

**Que tipo de proteção elétrica possui o motor?**

O motor e o comando têm um grau de proteção IP68, o que garante a sua resistência à água e poeiras, aumentando a segurança e fiabilidade.

**Quais as características do redutor de velocidade?**

O redutor incorpora quatro engrenagens em aço temperado, seladas num banho de óleo para assegurar uma transmissão suave e durabilidade prolongada.

**É possível picar diferentes tipos de carne?**

Sim, a boca de alimentação de 52 mm e o disco de 4.5 mm permitem picar vários tipos de carne de forma eficaz e uniforme.