

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de Carne Trifásica 300 kg/h, Boca 52 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.11.005	Modelo:	TC-22/TR CE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	TC-22/TR CE

Descricao Resumida

Picadora de carne trifásica de alto desempenho, ideal para cozinhas profissionais. Produção de 300 kg/h, boca de 52 mm e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Picadora de Carne Trifásica — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma picadora de carne (também conhecida como triturador de carne) de alto desempenho, ideal para estabelecimentos HORECA que exigem eficiência e durabilidade. Com capacidade de produzir até 300 kg de carne por hora, este equipamento é perfeito para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de carne diariamente.

A construção robusta em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, essencial em ambientes alimentares, mas também uma resistência superior à corrosão e ao desgaste. Este design facilita a limpeza e manutenção, garantindo uma vida útil prolongada do equipamento, mesmo em condições de uso intensivo.

O redutor de velocidade com quatro engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo, proporciona um funcionamento suave e silencioso, minimizando a necessidade de manutenção e otimizando a eficiência energética. O motor e o comando com grau de proteção IP68 garantem a segurança e fiabilidade em ambientes húmidos ou com projeção de água, uma característica crucial para cozinhas profissionais.

Aplicações

Esta picadora de carne trifásica é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA. Perfeita para talhos que procuram otimizar a produção de carne picada fresca, restaurantes que preparam os seus próprios hambúrgueres e enchidos, e hotéis com grandes eventos de catering. A capacidade de 300 kg/h torna-a adequada para operações de médio a grande volume.

A funcionalidade do inversor de marcha na boca de entrada de carne é particularmente útil para prevenir bloqueios e garantir um processamento contínuo, mesmo com cortes de carne mais complexos. É um investimento inteligente para qualquer cozinha industrial que valorize a eficiência, a higiene e a longevidade do equipamento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	300x360x450 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.5 kW / 2 HP
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz (Trifásica)
Tremonha em Inox	290x390x70 mm
Peso	39 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Redutor de Velocidade	4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo
Motor e Comando	Grau de proteção IP68
Inversor de Marcha	Presente na boca de entrada de carne
Boca de Alimentação	52 mm
Disco Incluído	4.5 mm