

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de carne refrigerada 280 kg/h 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0620.101.008	<b>Modelo:</b>	PCR 22 ECO CE
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	PCR 22 ECO CE

## Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada compacta e robusta, ideal para HORECA. Produção 280 kg/h, potência 1.1 kW, mantém carne a 0/+2 °C. Dimensões 270x410x545 mm.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Refrigerada – Principais Vantagens

A picadora de carne refrigerada (também conhecida como triturador de carne) foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e da hotelaria, garantindo um processamento de carne eficiente e higiênico. A sua construção compacta e robusta assegura durabilidade e estabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo, enquanto a facilidade de utilização otimiza o fluxo de trabalho na cozinha.

Equipada com um sistema de refrigeração avançado na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem, este equipamento mantém a carne a uma temperatura ideal entre 0 e +2 °C, prevenindo a proliferação bacteriana e salvaguardando a frescura e qualidade do produto final. O termóstato eletrónico oferece um controlo preciso da temperatura, crucial para a segurança alimentar e para prolongar a vida útil da carne processada.

O grupo picador especial garante um corte perfeito e uniforme, essencial para a preparação de produtos de carne de alta qualidade. A inclusão de uma tampa superior em acrílico e um bloqueio lateral do sistema de picagem reforça a segurança operacional e a conformidade com as normas sanitárias, protegendo o utilizador e o alimento durante o processo.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes volumes de carne diariamente, com uma capacidade de produção de 280 kg/h. É perfeita para a criação de carne picada de excelência para hambúrgueres, almôndegas e outros preparados, assegurando sempre a máxima higiene e frescura.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	270x410x545 mm

<b>Produção</b>	280 kg/h
<b>Potência</b>	1.1 kW
<b>Temperatura</b>	0/+2 °C
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Peso</b>	43 kg
<b>Disco (incluído)</b>	4.5 mm