

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Refrigerada 300 kg/h, 1.1 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|-------------|
| SKU: | MS0620.101.005 | Modelo: | PCR 22 V CE |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | PCR 22 V CE |

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada profissional, ideal para talhos e restauração. Produção de 300 kg/h com refrigeração 0/+2 °C e potência de 1.1 kW.

Descricao Completa

Picadora de Carne Refrigerada — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta picadora de carne (ou moedor de carne) oferece uma capacidade de produção de 300 kg/h, ideal para talhos, talhos em supermercado, restaurantes e outras unidades de restauração de grande volume. A sua conceção robusta e sistema de refrigeração inovador garantem segurança alimentar e eficiência superior, mantendo a carne a uma temperatura constante de 0/+2 °C, crucial para preservar a sua frescura e qualidade organolética.

A tremonha completamente desmontável facilita a limpeza profunda e a manutenção higiénica do equipamento, cumprindo rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. O grupo picador especial assegura um corte perfeito e uniforme, essencial para a preparação de produtos de carne processada de alta qualidade. Adicionalmente, possui um termóstato eletrónico para um controlo preciso da temperatura, otimizando o processo de refrigeração.

Com um sistema de refrigeração uniforme que abrange a tremonha, o tubo de alimentação e o sistema de picagem, este equipamento profissional minimiza a proliferação bacteriana, assegurando a máxima frescura da carne. A tampa superior em acrílico e o bloqueio lateral do sistema de picagem adicionam camadas de segurança operacional, protegendo o utilizador durante o manuseamento.

Aplicações

Esta picadora de carne é perfeitamente adequada para talhos tradicionais e modernos, supermercados com secção de charcutaria e talho, restaurantes de grande porte, hotéis, e unidades de catering industrial. A sua elevada capacidade de 300 kg/h torna-a indispensável para estabelecimentos com um volume significativo de preparação de carne fresca para hambúrgueres, enchidos, almôndegas e outras iguarias. É a solução ideal para quem procura otimizar a produção, garantindo sempre a máxima qualidade do produto final.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|----------------|
| Dimensões (LPA) | 360x395x500 mm |
| Produção | 300 kg/h |
| Potência | 1.1 kW |
| Temperatura | 0/+2 °C |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Peso | 65 kg |
| Diâmetro do Disco | 4.5 mm |