

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de Carne Refrigerada Industrial 300 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0620.101.005	<b>Modelo:</b>	PCR 22 V CE
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	300 kg	<b>Dimensões:</b>	360 x 395 x 500 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	PCR 22 V CE

### Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de alta performance, ideal para uso industrial e profissional, com capacidade de 300 kg/h.

## Descricao Completa

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

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta máquina de picar carne refrigerada garante um desempenho excepcional na preparação de produtos cárneos. A sua capacidade de processamento de 300 kg/h assegura uma elevada eficiência, ideal para estabelecimentos com grande volume de produção. A homogeneidade na refrigeração, desde a tremonha até ao sistema de trituração, preserva a qualidade e a frescura da carne, crucial para a segurança alimentar do seu negócio.

A facilidade de limpeza e manutenção é um dos pontos fortes deste equipamento. A tremonha é completamente desmontável, permitindo uma higienização profunda e rápida, o que é essencial em ambientes de cozinha profissional. O termóstato eletrónico proporciona um controlo preciso da temperatura, garantindo que a carne é processada nas condições ideais para um corte perfeito e conservação duradoura.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para talhos, supermercados, restaurantes e cozinhas de hotelaria que exigem a moagem de carne em grandes quantidades e com elevada qualidade. A sua capacidade de produção de 300 kg por hora torna-a indispensável para negócios com elevada procura. Perfeita para a confeção de hambúrgueres, almôndegas, enchidos ou qualquer prato que requiera carne picada fresca, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	360x395x500 mm
<b>Produção</b>	300 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>	65 kg

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima de produção desta máquina?**

Esta picadora está preparada para processar até 300 kg de carne por hora, tornando-a ideal para estabelecimentos de grande volume.

**O sistema de refrigeração abrange todas as partes da máquina?**

Sim, a refrigeração é uniforme e abrange a tremonha, o tubo de alimentação e todo o sistema de picagem, garantindo a frescura do produto.

**É fácil de limpar e fazer a manutenção do equipamento?**

Com certeza. A tremonha é totalmente desmontável, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção de todas as suas componentes, promovendo uma higiene exemplar.

**Qual o tipo de disco que acompanha a picadora?**

O equipamento é fornecido com um disco de 4.5 mm, ideal para moagem média e adaptável a diversas necessidades.

**Que tipo de alimentação elétrica é necessária para operar esta picadora?**

A máquina requer alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, assegurando um funcionamento estável e potente.