

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne Refrigerada c/ Formadora de Hambúrgueres

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.101.009	Modelo:	PCR 22 VHV CE
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	300 kg	Dimensões:	370 x 420 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PCR 22 VHV CE

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada de 300 kg/h, com vitrine frontal e formadora de hambúrgueres de 500 unidades/hora para uso profissional.

Descricao Completa

Picadora de carne refrigerada — Picadora Refrigerada — Principais Vantagens

Esta máquina de moer carne profissional destaca-se pela sua capacidade de produção de 300 kg/h, ideal para estabelecimentos que exigem alta performance. A sua funcionalidade de refrigeração uniforme garante a frescura da carne em todas as etapas, desde a tremonha até ao sistema de picagem, preservando a qualidade dos produtos. Além disso, a vitrine frontal integrada permite uma exposição apelativa dos produtos acabados, enquanto o termóstato eletrónico assegura um controlo preciso da temperatura.

Com um grupo picador especialmente concebido para um corte perfeito, esta máquina é um aliado na produção de hambúrgueres de excelência, oferecendo quatro diâmetros distintos e uma espessura consistente. A facilidade de limpeza e manutenção é um ponto chave, graças à tremonha totalmente desmontável, otimizando o tempo de trabalho nas cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para talhos, restaurantes, hamburgerias e qualquer negócio de hotelaria que procure otimizar a sua produção de carne picada e hambúrgueres. A sua robustez e funcionalidades avançadas permitem a confeção rápida de grandes volumes, mantendo os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. A sua versatilidade na criação de diferentes tamanhos de hambúrgueres expande o leque de ofertas para os clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	370x420x550 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.1 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Temperatura	0/+2 °C

Característica	Detalhe
Peso	68 kg
Produção de Hambúrgueres	500 hambúrgueres/hora
Diâmetros de Hambúrgueres	105 a 170 g (4 diâmetros)
Espessura de Hambúrgueres	17 mm (fixa)
Disco Incluído	4.5 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta picadora de carne?

A picadora tem uma capacidade de produção impressionante de 300 kg por hora, sendo ideal para negócios com alto volume de trabalho e necessidades de processamento contínuo.

2. É possível personalizar o tamanho e a espessura dos hambúrgueres?

Sim, o equipamento permite a formação de hambúrgueres em quatro diâmetros diferentes, com pesos entre 105 a 170 gramas, e uma espessura padronizada de 17 mm para consistência.

3. Como é garantida a higiene e a facilidade de limpeza do equipamento?

A tremonha da picadora é completamente desmontável, facilitando a limpeza profunda e a manutenção regular, o que é crucial para cumprir os padrões de higiene alimentar.

4. O equipamento mantém a temperatura adequada para a carne?

Sim, a picadora possui refrigeração uniforme em todo o sistema (tremonha, tubo de alimentação e unidade de picagem) e um termóstato eletrónico para controlo preciso da temperatura entre 0/+2 °C.

5. Esta picadora permite a exibição dos produtos?

Sim, o equipamento integra uma vitrine frontal onde os hambúrgueres formados e outros produtos de carne picada podem ser expostos, funcionando como um display.