

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Picadora de carne refrigerada 300 kg/h com formadora de hambúrgueres

Informacoes do Produto

SKU:	MS0620.101.009	Modelo:	PCR 22 VHV CE
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	PCR 22 VHV CE

Descricao Resumida

Picadora de carne refrigerada com 300 kg/h e formadora de hambúrgueres (500 unid/h), 370x420x550 mm, trifásica, ideal para restauração.

Descricao Completa

Picadora de Carne Refrigerada com Formadora de Hambúrgueres — Principais Vantagens

Concebida para a indústria da restauração e hotelaria, esta picadora de carne refrigerada (também conhecida como triturador de carne ou moedor de carne) oferece uma solução completa para o processamento eficiente de carne. Ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a produção de carne picada e hambúrgueres frescos, garantindo sempre a máxima qualidade e higiene.

A inovadora tremonha, totalmente desmontável, facilita a limpeza e manutenção, assegurando a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar. O grupo picador, especialmente desenhado, proporciona um corte perfeito, essencial para manter a textura e as propriedades da carne, enquanto o termóstato eletrónico garante um controlo preciso da temperatura de refrigeração.

Equipada com um sistema de refrigeração uniforme que abrange a vitrine frontal, a tremonha, o tubo de alimentação e o sistema de picagem, este equipamento mantém a carne numa temperatura ideal de 0/+2 °C. Esta característica é crucial para preservar a frescura e segurança dos alimentos, prolongando a sua vida útil e evitando o crescimento bacteriano.

A capacidade de produção de 300 kg/h e a habilidade de formar 500 hambúrgueres por hora em diversos diâmetros (105 a 170 g) e espessura fixa de 17 mm, tornam-na uma ferramenta indispensável para cozinhas de alta produção. A vitrine frontal permite a exposição higiénica e atraente dos produtos, estimulando a venda e a visibilidade.

Aplicações

Esta picadora de carne refrigerada é perfeita para talhos, talhos gourmet, supermercados, restaurantes, hotéis e catering com elevada procura por carne picada fresca e hambúrgueres artesanais. É ideal para otimizar os processos de preparação de carne, sejam eles para confeção imediata ou para exposição e venda ao público.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	370x420x550 mm
Produção Picadora	300 kg/h
Produção Hambúrgueres	500 hambúrgueres/hora
Potência	1.1 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Temperatura	0/+2 °C
Peso	68 kg
Diâmetros Hambúrgueres	4 diâmetros (105 a 170 g)
Espessura Hambúrgueres	17 mm (fixa)
Discos Incluídos	1 x 4.5 mm
Bloqueio Sistema de Picagem	Lateral