

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Picadora de Carne HM-71 para Processamento de Alimentos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1010045	<b>Modelo:</b>	1010045
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005713

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005713
<b>Modelo</b>	1010045

### Descricao Resumida

Picadora de carne HM-71 para uso profissional em hotelaria e restauração. Versátil e compatível com descascadoras e batedeiras. Otimize a preparação de carne.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne HM-71 — Principais Vantagens

Esta picadora de carne adaptável, também conhecida como moedor de carne, foi concebida para otimizar o trabalho em cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes e estabelecimentos de restauração. A sua compatibilidade com outros equipamentos diversifica as suas funcionalidades, permitindo um processamento de alimentos eficiente e versátil.

Ideal para operações que exigem um desempenho robusto e consistente, a picadora HM-71 garante a preparação rápida e higiénica de grandes volumes de carne, essencial para a produção de pratos que requerem ingredientes frescos e de qualidade superior. A sua construção pensada na durabilidade assegura uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. Este equipamento otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade na sua cozinha.

### Aplicações

A versatilidade da picadora de carne HM-71 torna-a indispensável em diversos contextos do setor Horeca. É particularmente útil em cozinhas industriais e de restaurantes de grande porte, onde a preparação de carne picada para hambúrgueres, almôndegas ou recheios é uma tarefa diária. Também se integra perfeitamente em hotéis e empresas de catering que procuram otimizar a preparação de alimentos, garantindo eficiência e qualidade superior no resultado final.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Compatibilidade</b>	Com descascadoras de batatas combinadas (PPC-6 e PPC-12); com batedeiras misturadoras que tenham opção combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C e BE-40C)
<b>SKU</b>	SM1010045
<b>Modelo</b>	1010045