

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Picadora de Carne HM-71 para Processamento de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	SM1010045	Modelo:	1010045
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005713

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005713
Modelo	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
Compatibilidade	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)
SKU	SM1010045
Modelo	1010045