



PICADORA DE CARN

Eina manual per a picar carn

Col·leccions: [Activitats comercials](#),
[Carnisseria](#), [La cuina](#), [La Llar](#), [Oficis i activitats](#)

DESCRIPCIÓ

La màquina de picar carn o picadora de carn és un utensili dissenyat per a picar la carn en trossos molt xicotets amb la finalitat de poder fer productes d'embotit que pogueren conservar-se per a ser consumits durant llarg temps.

La màquina consisteix en un embut per on són introduïts trossos de carn d'una certa grandària, que cauen a un contenidor inferior. En moure en sentit circular la palanca exterior de la picadora es transmet moviment al *caragol sens fi* que n'hi ha dins del contenidor, que comença a admetre per pressió els trossos que van caient per l'embut. Al mateix temps els talla, fent-los més xicotets i espentant-los cap a l'exterior travessant una placa amb forats per on eix la carn picada, que després serà embotida. Era habitual, sobretot a l'àmbit professional, disposar de diferents plaques on canviava la grandària dels forats en funció del tipus d'embotits que s'anava a fer.

Antigament, la màquina de picar carn era manual, com es pot veure a la galeria de fotos. Les carnisseries tenien models més grans per a traure'ls més profit. També era prou habitual disposar-ne en les cuines dels habitatges. Avui en dia, per contra, la màquina manual té molta competència en els aparells elèctrics, i en la llar pràcticament ha desaparegut perquè els comerços proporcionen la carn picada i envasada, estalviant treball als consumidors i perdent el control del producte que es consumeix.

Per a ampliar la informació:

Josep-Vicent Gómez i Tarazona (1981), La matança del porc fa uns anys. *Raons núm. 54* pàg. 8-9

ALTRES DADES
Propietat

[Privada](#)



