



PICADORA PS-12 230/50/1

Producción: hasta 100 kg/h.



1050110

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



✓ Ancho: 227 mm

✓ Fondo: 470 mm

✓ Alto: 410 mm

Peso neto: 17.3 kg

Nivel de ruido a 1 m: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

340 x 480 x 340 mm

Peso bruto: 18.9 kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

- ✓ Grupo motor de acero inoxidable y grupo picador de aluminio.
- ✓ Sistema Entreprise.
- ✓ Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

Ideal para hostelería, colectividades y alimentación.

- ✓ Carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.
- ✓ Bloqueo de la cabeza picadora que asegura un corte perfecto de la carne.
- ✓ Motor ventilado de gran solidez.

INCLUIDO

- ✓ Sistema Entreprise, grupo picador de aluminio.
- ✓ Placa de 6 mm.

OPCIONAL

- ☐ Placas de distintas medidas: 4.5 / 6 / 8 mm.

ACCESORIOS

- ☐ Placas de corte

ESPECIFICACIONES

Producción / hora (max): 100 kg

Diámetro de placa: 70 mm

Dimensiones boca entrada (1) : 45 mm

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1~ (3 A)

Enchufe: EU (SCHUKO 2P+G)

Potencia total: 440 W

Dimensiones exteriores



ficha de producto
actualizado 10/03/2025



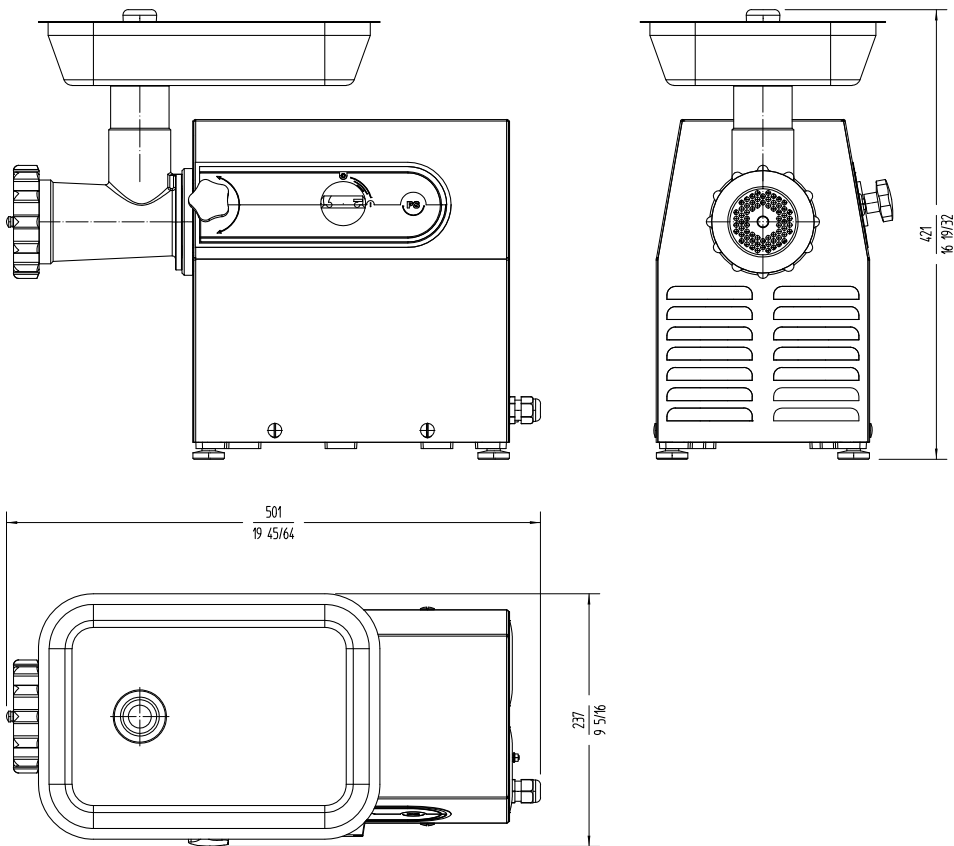
PICADORA PS-12 230/50/1

Producción: hasta 100 kg/h.



1050110

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



Fabricante de Equipos para Hostelería

ESPAÑA

sammic.es

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95

EXPORT

sammic.com

Basarte 1

27720 Azkoitia, Spain

sales@sammic.com

Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 10/03/2025