



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Produção: Até 450 kg/h.



OPCIONAL

- ☐ Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 peças em aço inox.
- ☐ Placas de várias medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ESPECIFICAÇÕES

Produção / hora (máx.): 450 kg

Diâmetro de placa: Ø 98 mm

Picadora refrigerada: sim

Potência Total: 2200 W

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 325 mm
- ✓ Profundidade: 544 mm
- ✓ Altura: 553 mm

Peso líquido: 50 kg

Dimensões da embalagem

600 x 530 x 700 mm

Peso bruto: 54 kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3
5050222	Picadora PS-32R 220-380/60/3N
5050224	Picadora PS-32R 400/50/3 UNGER-5

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

Inclui grupo picador Entreprise de aço inoxidável, com uma lâmina e uma placa de 4.5 mm.

Picadora de carne refrigerada em aço inoxidável, para produção média.

A máxima higiene do trabalho em respeito à **metodologia HACCP** para melhorar o serviço ao cliente. Máquinas robustas, compactas e fiáveis. Adequadas para a venda ao público de produtos alimentares e a produção e venda de refeições.

O sistema de refrigeração permite **trabalhar a carne sem interromper a cadeia de frio. Impede o desenvolvimento da flora bacteriana.** A carne picada apresenta por mais tempo gosto, cor e características nutritivas inalteradas.

A picadora de carne pode ser usada também de modo descontinuo, sem necessidade de desmontar a boca para a limpar e guardar no refrigerador.

- ✓ Bastidor e tabuleiro de aço inoxidável. AISI 304.
- ✓ Boca externa de aço inox. AISI 304. Fácil desmontagem para efetuar a limpeza.
- ✓ Motor ventilado, funciona para a frente e paragem com N.V.R. de baixa tensão (24 V).
- ✓ Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.
- ✓ Compressor hermético e silencioso.
- ✓ Termóstato electrónico.
- ✓ Gás refrigerante sem impacto ambiental.

INCLUI

- ✓ Grupo picador Entreprise inox.
- ✓ Placa perfurada de 4.5 mm.





PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Produção: Até 450 kg/h.



PREPARAÇÃO DINÂMICA
PICADORAS DE CARNE



www.sammic.pt

Fabricante de equipamentos de hotelaria
Fontes Pereira de Melo, 24 A e B
2795082 - Linda-a-Velha

portugal@sammic.com
Tel.: +351 21 415 0316
Tel.: +351 21 414 1367



Projeto

Data

Ref.

Uds.

Aprovado

ficha do produto
atualizada 09/01/2025