



PICADORA DE CARNE PS-32

Produção até 425 kg/h.



Produção / hora (máx.): 425 kg
Diâmetro de placa: Ø 98 mm
dimensões boca entrada (1) : 60 mm
Picadora refrigerada: não
Potência Total: 1500 W

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 310 mm
 - ✓ Profundidade: 460 mm
 - ✓ Altura: 480 mm
- Peso líquido: 33 kg

Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)
Ruído de fundo: 32 dB(A)
Grau de protecção IP: 21

MODELOS DISPONÍVEIS

1050220	Grupo de Motor PS-32 230-400/50/3 (sem grupo picador)
1050221	Grupo de Motor PS-32 220/60/3
1050209	Grupo motor PS-32 400/60/3

* Consulte para versões especiais

DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ O grupo de motor e o grupo picador são pedidos em separado.
- ✓ Disponíveis com sistema Entreprise ou sistema Unger (duplo corte), em aço inoxidável, com 1 lâmina e 1 placa de 6 mm.

Ideal para hotelaria, colectividades e alimentação.

- ✓ **O grupo motor e o grupo picador são pedidos em separado.**
- ✓ Carroçaria em aço inoxidável.
- ✓ Motor de grande potência.
- ✓ Placa e lâmina de aço inoxidável.
- ✓ Grupo picador facilmente desmontável para limpeza.
- ✓ Bandeja desmontável de aço inoxidável.
- ✓ Interruptor de arranque e paragem.

INCLUI

- ✓ Grupo motor.

OPCIONAL

- Grupo picador inox, Entreprise.
- Placas perfuradas de 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.
- Grupo picador inox Unger (duplo corte)

ACESSÓRIOS

- Placas de Corte

ESPECIFICAÇÕES



PREPARAÇÃO DINÂMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha do produto
atualizada 30/01/2024

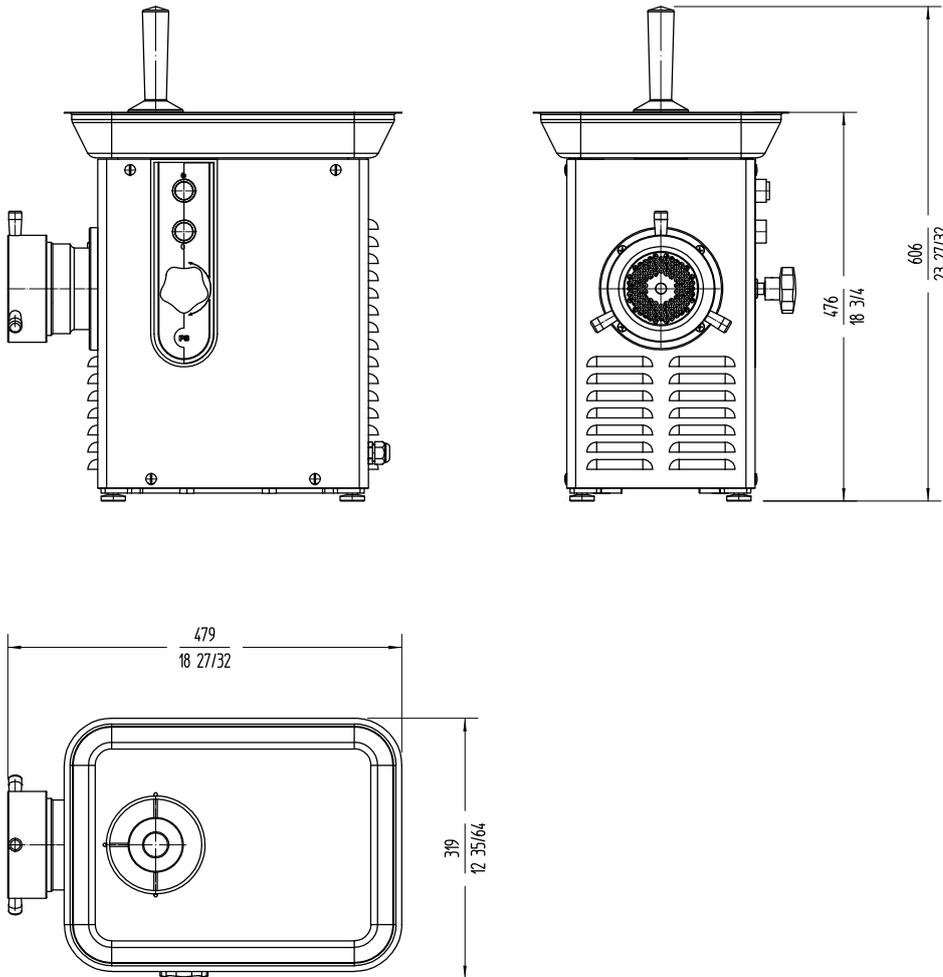


PICADORA DE CARNE PS-32

Produção até 425 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 30/01/2024