



# PICADORA DE CARNE PS-22

Produção: Até 280 kg/h.



dimensões boca entrada (1) : 60 mm

Potência Total: 740 - 1100 W

Picadora refrigerada: não

### Dimensões exteriores

✓ Largura: 310 mm

✓ Profundidade: 440 mm

✓ Altura: 480 mm

Peso líquido: 31 kg

Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)

Ruído de fundo: 32 dB(A)

Grau de protecção IP: 21

### MODELOS DISPONÍVEIS

1050212 Grupo de Motor PS-22 230-400/50/3 (sem grupo picador)

1050210 Grupo de Motor PS-22 230/50/1 (sem grupo picador)

1050211 Grupo de Motor PS-22 220/60/1

1050213 Grupo de Motor PS-22 220/60/3

1050217 Grupo de Motor PS-22 440/60/3

\* Consulte para versões especiais

### DESCRIÇÃO COMERCIAL

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

### Ideal para hotelaria, colectividades e alimentação.

- ✓ 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.
- ✓ **O grupo motor e o grupo picador são pedidos em separado.**

### INCLUI

- ✓ Grupo motor.

### OPCIONAL

- Grupo picador inox, Enterprise.
- Placas de várias medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.
- Grupo picador inox, Unger (duplo corte)

### ACESSÓRIOS

- Placas de Corte

### ESPECIFICAÇÕES

Produção / hora (máx.): 280 kg

Diâmetro de placa: Ø 82 mm



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
PICADORAS DE CARNE

ficha do produto  
atualizada 09/01/2025

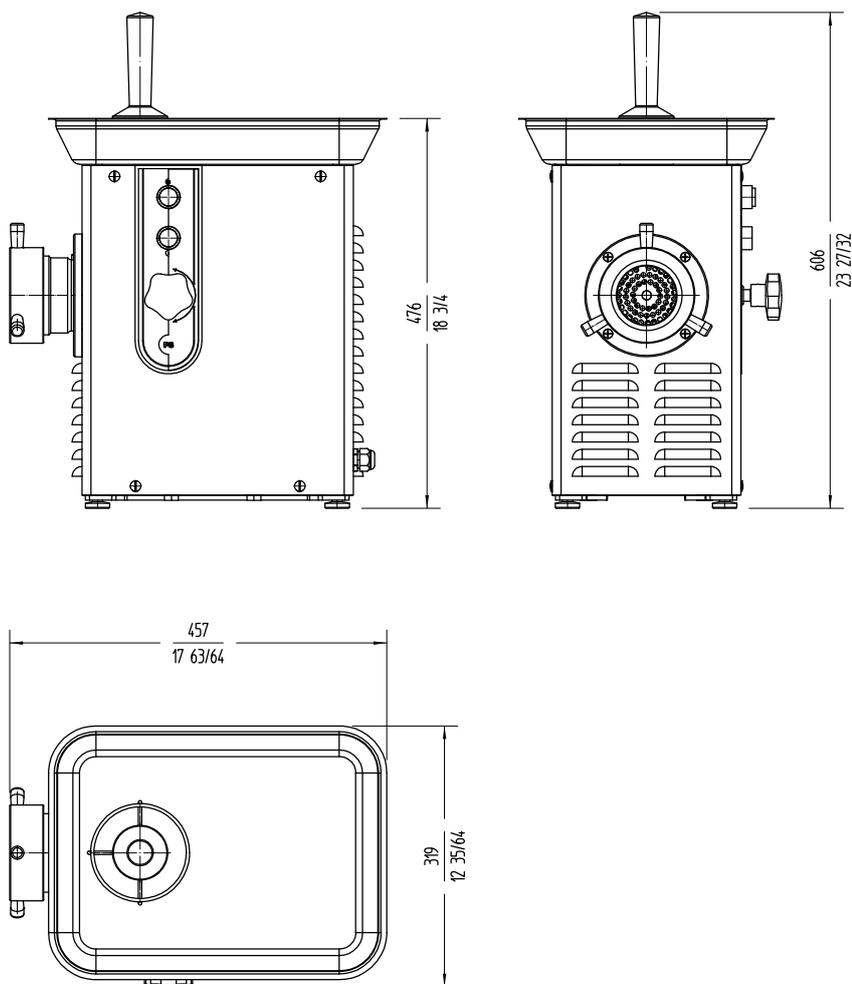


# PICADORA DE CARNE PS-22

Produção: Até 280 kg/h.



PREPARAÇÃO DINÂMICA  
PICADORAS DE CARNE



[www.sammic.pt](http://www.sammic.pt)

Fabricante de equipamentos de hotelaria

Fontes Pereira de Melo, 24 A e B

2795082 - Linda-a-Velha

[portugal@sammic.com](mailto: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