



PICADORA PS-32R 230-400/50/3

Producción de hasta 450 kg/h.



5050220

- ✓ Termostato electrónico.
- ✓ Gas refrigerante sin impacto ambiental.

INCLUIDO

- ✓ Grupo picador Enterprise inox.
- ✓ Placa de corte de 4.5 mm.

OPCIONAL

- Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

ESPECIFICACIONES

Producción / hora (max): 450 kg

Diámetro de placa: Ø 98 mm

Picadora refrigerada: sí

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3~

Enchufe: EU

Potencia total: 2200 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 325 mm
- ✓ Fondo: 544 mm
- ✓ Alto: 553 mm

Peso neto: 50 kg

Dimensiones del embalaje

600 x 530 x 700 mm

Peso bruto: 54 kg



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

Picadora de carne refrigerada de mostrador fabricado en acero inoxidable.

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana.** La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- ✓ Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- ✓ Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza.
- ✓ Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- ✓ Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.
- ✓ Compresor hermético y silencioso.



Fabricante de Equipos para Hostelería
ESPAÑA EXPORT
 www.sammic.es es.sammic.com
 Basarte 1 Basarte 1
 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain
 ventas@sammic.com sales@sammic.com
 Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha de producto
actualizado 09/01/2025