



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 kg/h.



- ✓ 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)
- Grado de protección IP:21

Dimensiones del embalaje

340 x 480 x 340 mm

Peso bruto: 18.9 kg

MODELOS DISPONIBLES

1050110 Picadora PS-12 230/50/1

1050111 Picadora PS-12 220/60/1

* Consulte para versiones especiales

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

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 / 1~

Potencia total: 440 W

Dimensiones exteriores



SAMMIC S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

ficha de producto
actualizado 30/01/2024

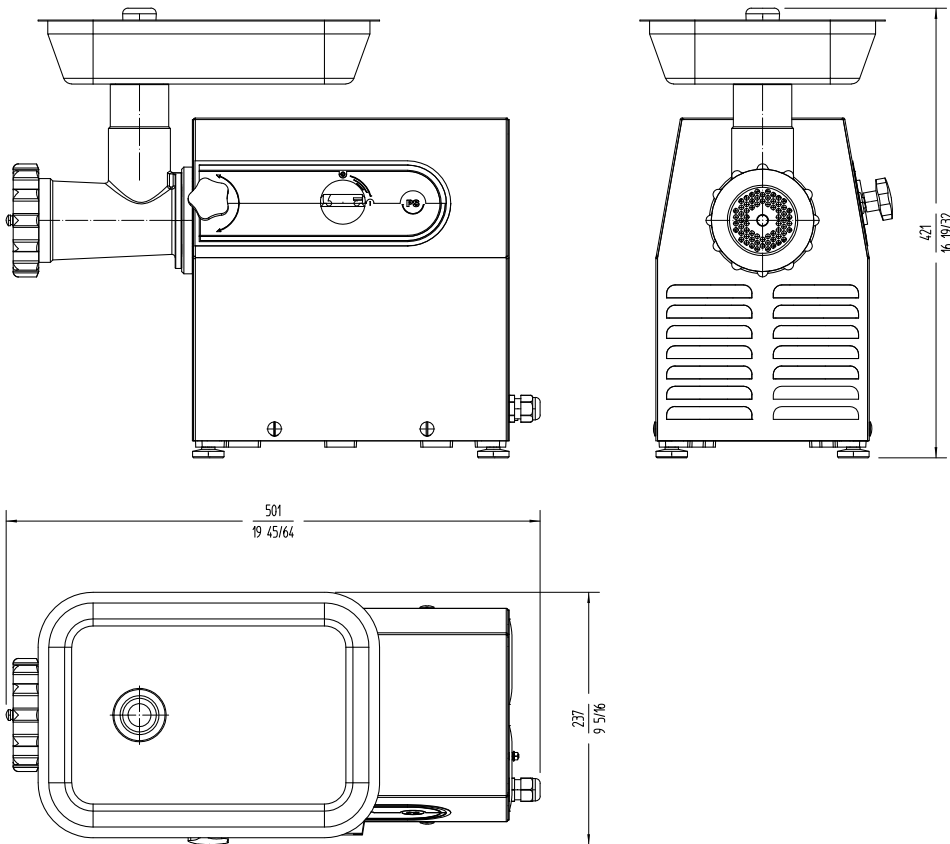


PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 kg/h.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



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	

ficha de producto
actualizado 30/01/2024