



# PICADORA DE CARNE PS-12

Produção: Até 100 kg/h.



- ✓ Profundidade: 470 mm
- ✓ Altura: 410 mm
- Peso líquido: 17.3 kg
- Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)
- Ruído de fundo: 32 dB(A)
- Grau de protecção IP:21
- Dimensões da embalagem  
340 x 480 x 340 mm
- Peso bruto: 18.9 kg

## MODELOS DISPONÍVEIS

1050110 Picadora PS-12 230/50/1

1050111 Picadora PS-12 220/60/1

\* Consulte para versões especiais

## DESCRIÇÃO COMERCIAL

- ✓ Grupo de motor em aço inoxidável e grupo picador de alumínio.
- ✓ Sistema Enterprise.
- ✓ Inclui 1 lâmina e 1 placa de 6 mm.

### Ideal para hotelaria, colectividades e alimentação.

- ✓ Carroçaria e bandeja em aço inoxidável.
- ✓ Bloqueio da cabeça picadora que assegura um corte perfeito da carne.
- ✓ Motor ventilado de grande robustez.

## INCLUI

- ✓ Sistema Enterprise, grupo picador de alumínio.
- ✓ Placa perfurada de 6 mm.

## OPCIONAL

- Placas de várias medidas: 4.5 / 6 / 8 mm.

## ACESSÓRIOS

- Placas de Corte

## ESPECIFICAÇÕES

- Produção / hora (máx.): 100 kg
- Diâmetro de placa: 70 mm
- dimensões boca entrada (1) : 45 mm
- Potência Total: 440 W
- Dimensões exteriores**
- ✓ Largura: 227 mm



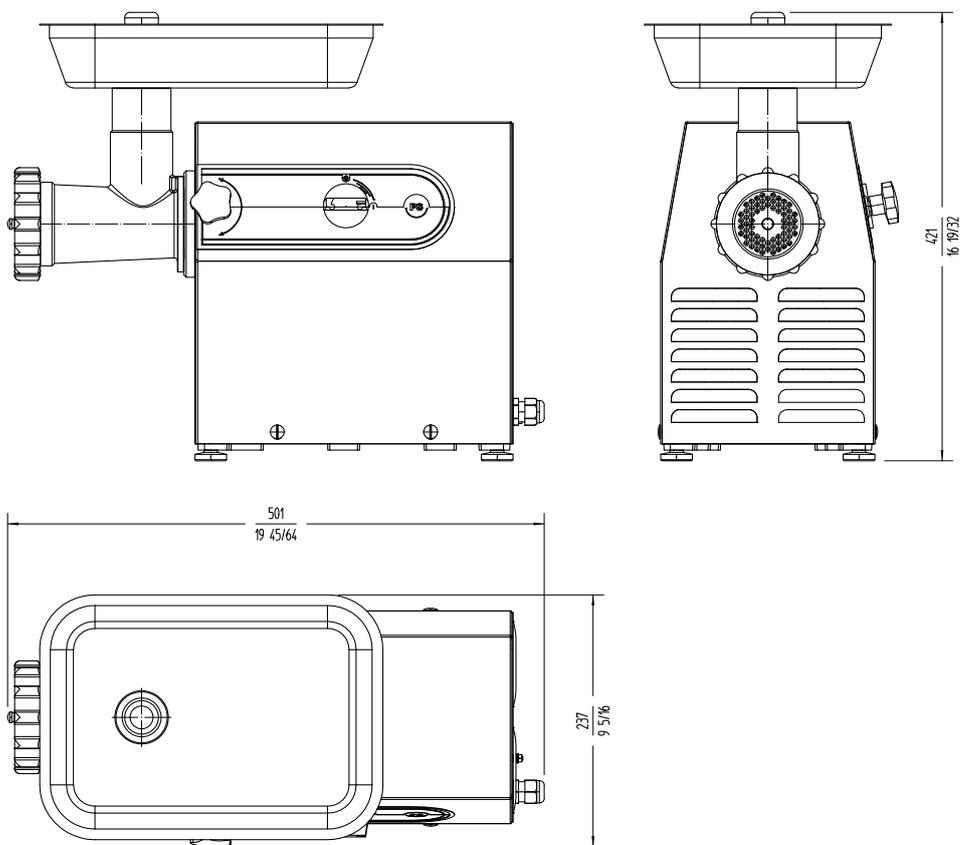


# PICADORA DE CARNE PS-12

Produção: Até 100 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