PICADORA DE CARNE PS-12

Produção de até 100 Kg./hora.



- ✓ Largura: 227 mm
- ✓ 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 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 Entreprise, grupo picador de alumínio.
- ✓ Placa perfurada de 6 mm.

Opcional

- ❑ Placa perfurada de 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

Alimentação eléctrica: 230 V / 1 ~
Plugue: --

Potência Total: 440 W

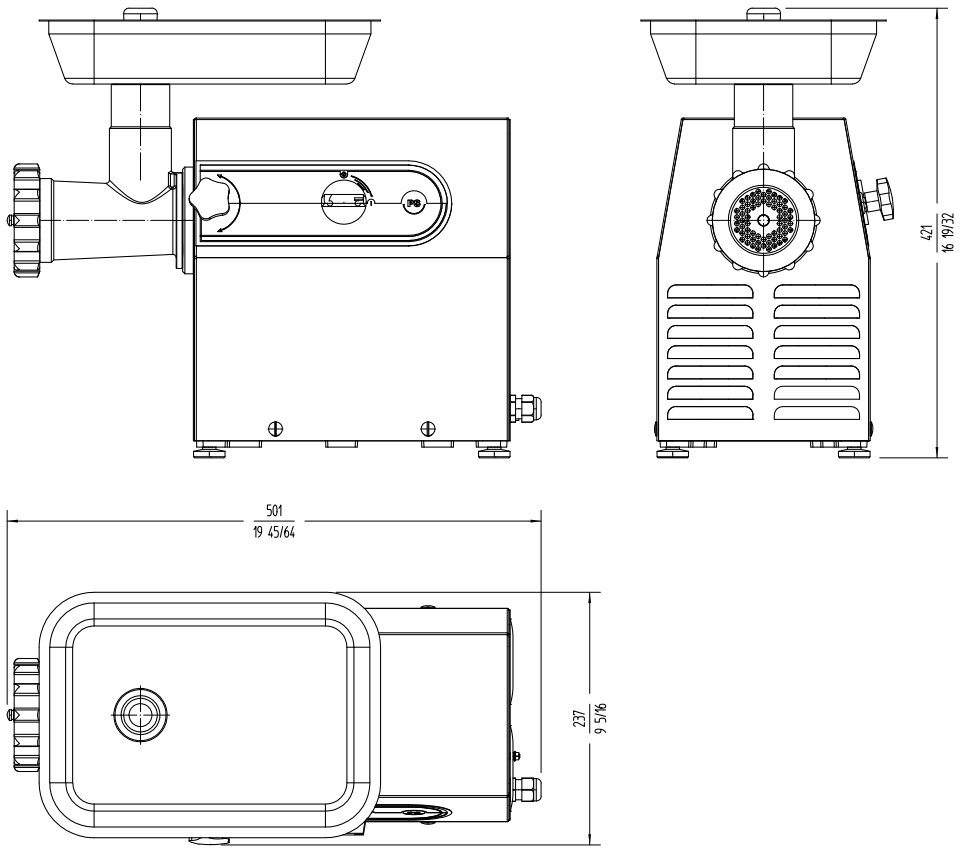
Dimensões exteriores

AENOR ER-0437/1/96 UNE-EN ISO 9001
IQNet
SAMMIC, S.L.
Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

PICADORA DE CARNE PS-12

Produção de até 100 Kg./hora.

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 **26/10/2022**