



PICADORA DE CARNE PS-22

Produção de até 280 Kg./hora.



dimensões boca entrada (1) : 60 mm

Plugue: --

Conexão elétrica: --

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.

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

INCLUI

- ✓ Grupo motor.

OPCIONAL

- ☐ Grupo picador inox, Enterprise.
- ☐ Placas perfuradas de 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



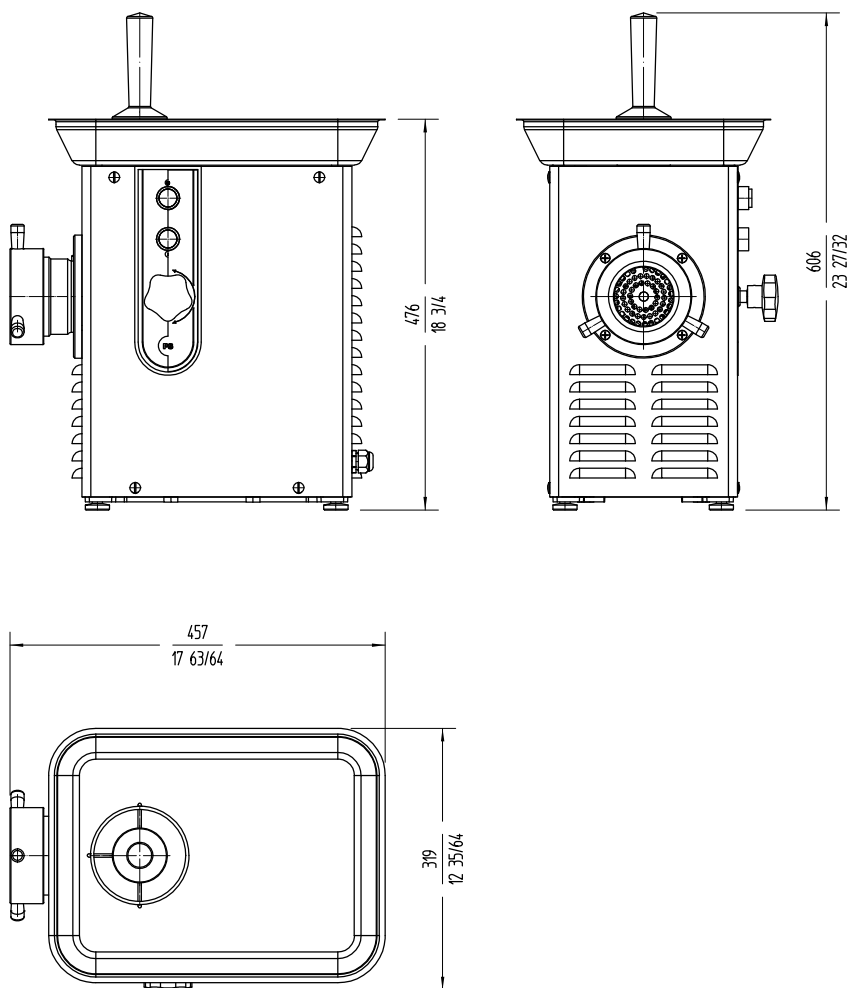


PICADORA DE CARNE PS-22

Produção de até 280 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 08/03/2023