



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Produção de até 250 Kg./hora.



DESCRIÇÃO COMERCIAL

Inclui grupo picador Enterprise em aço inoxidável, 1 lâmina e 1 placa de corte de 4,5 mm.

Picadora de carne refrigerada em aço inoxidável, para produção média.

Máquinas robustas, compactas e fiáveis. Adequadas para a venda ao público de produtos alimentares e a produção e venda de refeições.

O sistema de refrigeração permite **trabalhar a carne sem interromper a cadeia de frio. Impede o desenvolvimento da flora bacteriana.** A carne picada apresenta por mais tempo gosto, cor e características nutritivas inalteradas.

A picadora de carne pode ser usada também de modo descontínuo, sem necessidade de desmontar a boca para a limpar e guardar no refrigerador.

- ✓ Bastidor e tabuleiro de aço inoxidável. AISI 304.
- ✓ Boca externa de aço inox. AISI 304. Fácil desmontagem para efetuar a limpeza.
- ✓ Motor ventilado, funciona para a frente e paragem com N.V.R. de baixa tensão (24 V).
- ✓ Compressor hermético e silencioso.
- ✓ Termóstato electrónico.
- ✓ Gás refrigerante sem impacto ambiental.

INCLUI

- ✓ Grupo picador Enterprise inox.
- ✓ Placa perfurada de 4,5 mm.

OPCIONAL

- Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 peças em aço inox.
- Placas perfuradas de diferentes medidas: 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.

ESPECIFICAÇÕES

Produção/hora (máx.): 250 Kg

Diâmetro de placa: Ø 82 mm

Picadora refrigerada: Sim

Plugue: --

Potência Total: 1100 W

Dimensões exteriores

- ✓ Largura: 310 mm
- ✓ Profundidade: 438 mm
- ✓ Altura: 508 mm

Peso líquido: 40 Kg

Dimensões da embalagem

600 x 530 x 700 mm

Peso bruto: 44 Kg

MODELOS DISPONÍVEIS

5050200 Picadora PS-22R 230-400/50/3N

5050202 Picadora PS-22R 220-380/60/3N

5050210 Picadora PS-22R 230/50/1

5050211 Picadora PS-22R 220/60/1 UNG-3

5050212 Picadora PS-22R 230/60/1

* Consulte para versões especiais



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

PREPARAÇÃO DINÂMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha do produto
atualizada 01/12/2022