PICADORA DE CARNE PS-32

Produção até 425 Kg./hora.



Produção/hora (máx.): 425 Kg

Diâmetro de placa: Ø 98 mm

dimensões boca entrada (1) : 60 mm

Picadora refrigerada: não

Conexão elétrica: --

Potência Total: 1500 W

Dimensões exteriores

✓ Largura: 310 mm

✓ Profundidade: 460 mm

✓ Altura: 480 mm

Peso líquido: 33 Kg

Nível de ruído (1 m.): <70 dB(A)
Ruído de fundo: 32 dB(A)

Grau de protecção IP: 21

Modelos disponíveis

1050220	Grupo de Motor PS-32 230-400/50/3 (sem grupo picador)
1050221	Grupo de Motor PS-32 220/60/3
1050209	Grupo motor PS-32 400/60/3

** Consulte para versões especiais*

Descrição Comercial

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

✓ Disponíveis com sistema Entreprise ou sistema 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, Entreprise.
- ❑ Grupo picador inox Unger (duplo corte)
- ❑ Placas perfuradas de 3 / 4,5 / 6 / 8 mm.

Acessórios

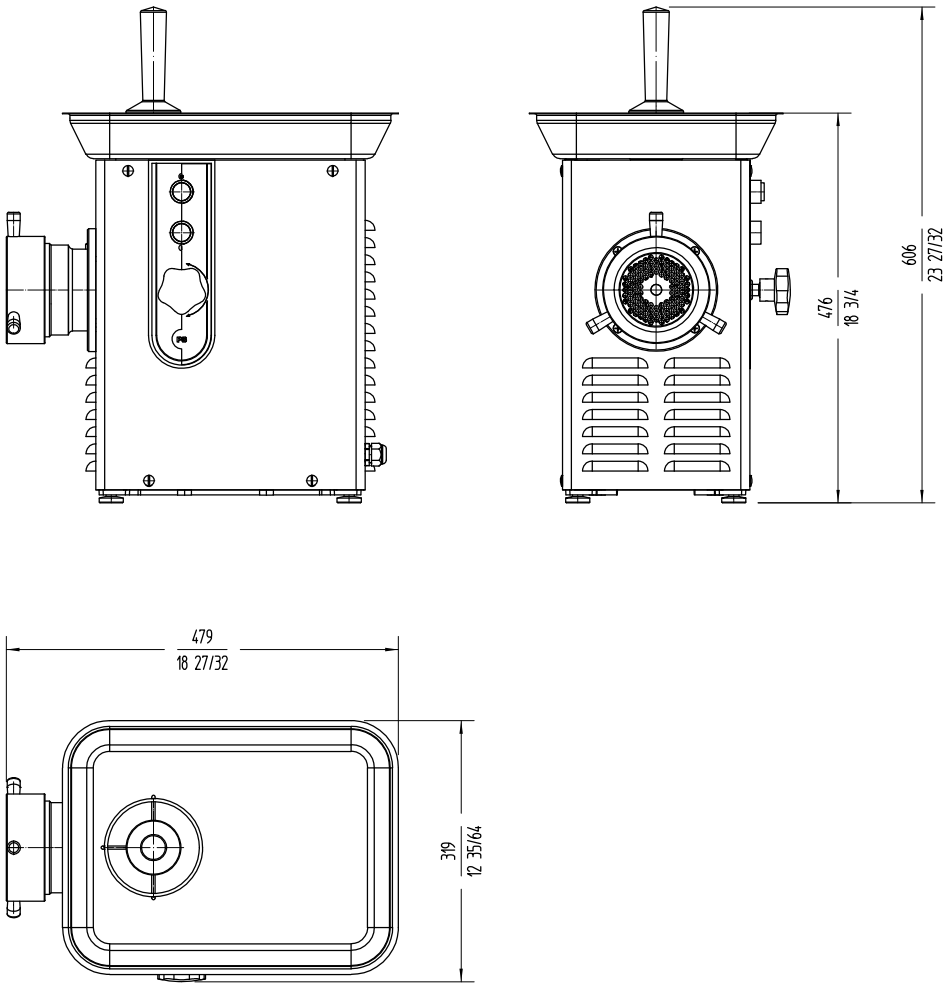
- ❑ Placas de Corte

Especificações

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

PICADORA DE CARNE PS-32

Produção até 425 Kg./hora.



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	