

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grupo Picador Duplo Corte Inox para Máquinas PS-32

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050224	Modelo:	1050224
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005928
Modelo	1050224
Tipo	Picadora
Material	Inox

Descricao Resumida

Grupo picador de duplo corte inox de alta durabilidade para picadoras de carne motorizadas PS-22 e PS-32. Garante picagem fina e uniforme.

Descricao Completa

Grupo Picador Inox PS-32 — Principais Vantagens

Este grupo picador (também conhecido como disco de corte) foi desenvolvido em aço inoxidável de alta qualidade para garantir a máxima durabilidade e higiene. O seu design de duplo corte assegura um processamento eficiente e rápido de carne, resultando numa picagem mais fina e uniforme, essencial para a produção de hambúrgueres gourmet, enchidos e outros preparados de carne.

A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes profissionais exigentes, como cozinhas de restaurantes, talhos e unidades de catering, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar e para uma operação contínua e sem falhas.

Desenhado para ser perfeitamente compatível com as picadoras de carne motorizadas PS-22 e PS-32, este componente assegura um encaixe preciso e um desempenho otimizado, minimizando o desgaste e prolongando a vida útil do equipamento de picagem.

Aplicações

Este grupo picador é indispensável em talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes volumes de carne diariamente. É perfeito para a preparação de carne picada para almôndegas, bolonhesas, recheios e enchidos, garantindo sempre uma textura consistente e de elevada qualidade, fundamental para a excelência gastronómica e para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-22 e PS-32
Material	Aço Inoxidável
Tipo de corte	Duplo corte (Sistema Unger)

Característica	Detalhe
Peso Líquido	8.6 kg
Ref. Fornecedor	1050224