

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



Hotelequip.pt

Placa para Picadora de Carne 4.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051014	Modelo:	2051014
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001449
Modelo	2051014
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de 4.5 mm para picadoras de carne profissionais. Garante corte preciso e uniforme para sistemas Enterprise e Unger, ideal para HORECA.

Descricao Completa

placa picadora carne — Placa para Picadora de Carne — Principais Vantagens

Esta placa de 4.5 mm foi desenvolvida para assegurar um desempenho excecional em picadoras de carne profissionais, sendo um componente essencial para estabelecimentos HORECA exigentes. Garante precisão e homogeneidade no corte da carne, otimizando o processo de preparação e a qualidade do produto final.

A sua conceção robusta e duradoura confere-lhe uma elevada resistência ao desgaste, mesmo sob utilização intensa e contínua, prolongando a vida útil do equipamento e reduzindo a necessidade de substituições frequentes. É ideal para cozinhas industriais e talhos que procuram fiabilidade e eficiência.

Aplicações

Esta placa é perfeitamente adequada para uma vasta gama de picadoras de carne de modelos como PS-12, PS-22, PS-32 e picadoras refrigeradas, tanto para sistemas Enterprise como Unger (duplo corte). É a solução ideal para restaurantes, hotéis e talhos que processam carne diariamente e necessitam de componentes de alta performance.

A sua utilização assegura um corte uniforme para a produção de hambúrgueres, enchidos ou carne picada de qualidade superior, sendo indispensável em operações de elevado volume e exigência gastronómica.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	4.5 mm
Compatibilidade	Picadoras PS-12, PS-22, PS-32, picadoras refrigeradas, sistemas Enterprise e Unger