

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Placa para Picadora de Carne 4.5 mm, Sistemas Enterprise e Unger

Informacoes do Produto

SKU:	SM2052014	Modelo:	2052014
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2052014
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de picar carne de 4.5 mm, perfeita para picadoras PS-12, PS-22, PS-32 e modelos refrigerados. Compatível com sistemas Enterprise e Unger.

Descricao Completa

Placa Picadora de Carne — Placa para Picadora de Carne — Principais Vantagens

Esta placa de picar carne, concebida para sistemas Enterprise e Unger, garante a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. Essencial para talhos, restaurantes, e cozinhas industriais, oferece um corte preciso e uniforme, otimizando o processo de preparação de carne moída e outros produtos.

Fabricada com materiais robustos de alta qualidade, esta placa suporta o uso intensivo e contínuo, assegurando um desempenho fiável e uma longa vida útil. A sua conceção específica para máquinas de grande capacidade contribui para uma operação fluida, minimizando interrupções e aumentando a produtividade.

Aplicações

Desenvolvida para picadoras de carne de grande porte, como as séries PS-12, PS-22, e PS-32, esta placa é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. Perfeita para talhos, restaurantes de alta cozinha, hotéis, e cozinhas de catering que exigem consistência e precisão no processamento de carne. Também compatível com picadoras refrigeradas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	4.5 mm
Compatibilidade	Picadoras PS-12 / PS-22 / PS-32, Picadoras Refrigeradas
Sistemas de Corte	Enterprise e Unger (duplo corte)