

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Placa para Picadora de Carne Unger 22, 3 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051524	Modelo:	2051524
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004761
Modelo	2051524
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de corte de 3 mm para picadoras de carne Unger 22 e sistemas Enterprise. Essencial para processamento de carne em hotelaria e restauração, garantindo precisão e durabilidade.

Descricao Completa

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

Esta placa de corte de 3 mm representa uma peça essencial para o funcionamento eficiente e contínuo de picadoras de carne profissionais (também conhecidas como trituradoras de carne) em ambientes exigentes. Desenvolvida para sistemas Unger (duplo corte) e Enterprise, garante precisão e uniformidade no processo de picagem, crucial para a qualidade final dos produtos cárneos.

A sua construção robusta e a engenharia de precisão asseguram durabilidade excepcional e resistência ao desgaste, mesmo sob uso intensivo. Isto minimiza a necessidade de substituições frequentes, reduzindo os custos operacionais e maximizando a produtividade em cozinhas industriais, talhos e fábricas de processamento de carne.

Substituir a placa de corte é um procedimento simples, que permite manter o pico de desempenho do equipamento e a segurança alimentar. É a escolha ideal para profissionais que exigem resultados consistentes e fiáveis na preparação de carne picada.

Aplicações

Esta placa é indispensável para talhos, empresas de catering, restaurantes de grande volume, cozinhas industriais e supermercados que operam com picadoras de carne dos modelos PS-12, PS-22 e PS-32, bem como picadoras refrigeradas. A sua fiabilidade e a capacidade de corte preciso são cruciais para a produção de produtos como hambúrgueres, enchidos ou carne picada pronta a usar, mantendo sempre a máxima higiene e eficiência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras PS-12, PS-22, PS-32, picadoras refrigeradas, sistemas Enterprise e Unger (duplo corte)

Característica	Detalhe
Tamanho de corte	3 mm
Tipo de sistema	Unger 22
Modelo EAN	8435561004761