

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa para Picadora de Carne Unger 32 - 4.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051775	Modelo:	2051775
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2051775
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa Unger 32 de 4.5 mm para picadoras de carne profissionais. Garante resultados homogêneos e durabilidade em ambientes Horeca.

Descricao Completa

Placa Picadora de Carne Unger 32 — Placa para Picadora de Carne Unger 32 — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua produção com a placa para picadora de carne Unger 32 (também conhecida como disco de picar carne), uma peça essencial para o processamento de carne em ambientes profissionais. Desenvolvida para sistemas de corte duplo, esta placa garante um desempenho superior e resultados consistentes, cruciais para restaurantes, talhos, e cozinhas industriais.

A precisão de corte de 4.5 mm é ideal para uma variedade de preparações, desde carne picada fina para enchidos ou hambúrgueres gourmet, até recheios de pastas. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e otimizando o investimento a longo prazo.

Aplicações

Esta placa é indispensável para talhos, indústrias de processamento de carne, restaurantes de alta cozinha, e estabelecimentos de restauração com alto volume de trabalho que exigem qualidade superior na preparação de carne. É compatível com picadoras de carne P-22 e P-32, bem como picadoras refrigeradas, oferecendo versatilidade e integração fácil nos equipamentos existentes.

Permite a produção de carne picada de forma uniforme, essencial para a confecção de pratos que demandam rigor na textura e aparência, contribuindo para uma experiência gastronômica de excelência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Sistema	Unger (duplo corte)
Diâmetro do Orifício	4.5 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras de carne P-22 / P-32, picadoras refrigeradas, sistemas Enterprise