

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 de 6 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051776	Modelo:	2051776
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2051776
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de corte Unger 32 para picadoras de carne profissionais, com perfurações de 6 mm, garantindo cortes precisos e consistentes para HORECA.

Descricao Completa

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

Maximize a eficiência e a qualidade do corte na sua cozinha profissional com a placa para picadora de carne Unger 32. Projetada para equipamentos de alto desempenho, esta placa garante um processamento consistente e preciso, essencial para a preparação de diversos produtos cárneos em escala industrial ou de restauração.

Esta placa (também chamada crivo ou disco de corte) é um componente crucial para a produção de carne picada de excelência. A sua conceção robusta e o material de alta qualidade asseguram uma durabilidade superior e uma performance fiável, mesmo sob utilização intensiva em ambientes HORECA.

Aplicações

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que utilizam picadoras de carne com sistemas Enterprise e Unger (duplo corte). É compatível com picadoras PS-12, PS-22 e PS-32, bem como picadoras refrigeradas, oferecendo versatilidade e assegurando a consistência da carne picada para enchidos, hambúrgueres e outras preparações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32 e picadoras refrigeradas
Sistema de Corte	Enterprise e Unger (duplo corte)
Diâmetro dos Furos	6 mm