

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 4.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM6056188	Modelo:	6056188
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6056188
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa (disco de corte) de 4.5 mm para picadoras de carne profissionais PS-12, PS-22, PS-32. Essencial para processamento de carne em HORECA e talhos.

Descricao Completa

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

Esta placa (disco de corte) de 4.5 mm é um componente essencial para otimizar o desempenho das suas picadoras de carne profissionais, garantindo um processamento eficiente e uniforme. Concebida para durabilidade e precisão, esta peça é fundamental para a qualidade final dos seus produtos cárnicos, desde carne picada a enchidos, satisfazendo as exigências de qualquer cozinha HORECA, talho ou indústria alimentar.

A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e minimizando o tempo de inatividade do equipamento. Invista na fiabilidade e mantenha a sua operação sempre a postos para produzir com máxima eficiência e higiene.

Aplicações

Ideal para talhos, talhos de supermercado, restaurantes com secção de açougue, charcutarias e cozinhas industriais que processam grandes volumes de carne. Adaptável a picadoras de carne dos modelos PS-12, PS-22 e PS-32, bem como a picadoras refrigeradas, esta placa de 4.5 mm permite uma versatilidade notável no tipo de picado desejado para diferentes preparações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	4.5 mm
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12 / PS-22 / PS-32 e picadoras refrigeradas
Sistemas	Enterprise e Unger (para duplo corte)