

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa para Picadora de Carne Unger 32-R 4.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM6056183	Modelo:	6056183
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6056183
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de 4.5 mm para picadoras de carne com sistema Unger (duplo corte), ideal para moagem precisa em cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Placa para Picadora de Carne Unger — Principais Vantagens

Desenvolvida para picadoras de carne profissionais (também conhecidas como trituradores de carne ou moedores de carne), esta placa assegura um desempenho superior e cortes precisos. Ideal para estabelecimentos que exigem uniformidade e qualidade no processamento de carne, otimizando a preparação de diversos produtos cárneos.

Fabricada para durar, esta placa de 4.5 mm é compatível com sistemas Unger (duplo corte) e garante uma moagem eficiente, contribuindo para a durabilidade dos equipamentos e a consistência dos resultados finais. A sua construção robusta minimiza o desgaste, prolongando a vida útil do componente.

A substituição regular de placas desgastadas é crucial para manter a qualidade do produto picado e a eficiência da picadora, prevenindo esforço excessivo no motor e garantindo a segurança alimentar. Este componente é essencial para cozinhas industriais, talhos, restaurantes e qualquer negócio HORECA que processe carne.

Aplicações

Esta placa é indispensável em talhos para a preparação de carne picada fresca, em restaurantes para a confecção de hambúrgueres e almôndegas de qualidade, e em cozinhas de hotelaria que necessitem de processar grandes volumes de carne. É igualmente adequada para fábricas de enchidos e charcutarias que exijam um corte fino e uniforme.

A sua compatibilidade com picadoras de carne de diferentes modelos (PS-12, PS-22, PS-32) e sistemas de duplo corte Unger oferece flexibilidade, tornando-a uma escolha versátil para diversos cenários de processamento alimentar intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	4.5 mm

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12 / PS-22 / PS-32, picadoras refrigeradas, sistemas Enterprise e Unger (duplo corte)
Tipo de Placa	Sistema Unger 32-R