

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 5 mm – PS-32

Informacoes do Produto

SKU:	SM6056166	Modelo:	6056166
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6056166
Tipo	Picadora

Descricao Resumida

Placa de corte de 5 mm para picadoras de carne profissionais PS-12, PS-22, PS-32 e sistemas Unger. Garante moagem eficiente e de qualidade.

Descricao Completa

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

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta placa para picadora de carne (ou disco de corte) de 5 mm garante uma moagem consistente e eficiente, otimizando o processo de preparação de carnes. Fabricada com materiais robustos, assegura durabilidade e resistência ao desgaste, mesmo sob uso intensivo em ambientes HORECA.

A sua conceção permite compatibilidade perfeita com picadoras de carne de grande capacidade, facilitando a troca e manutenção. Obtenha resultados homogêneos e de alta qualidade na picagem de carne, essencial para a confeção de enchidos, hambúrgueres e outros pratos que exigem precisão no corte.

Aplicações

Ideal para talhos, restaurantes, cozinhas industriais e charcutarias que operam com elevados volumes de produção de carne picada. Adequada para picadoras dos modelos PS-12, PS-22 e PS-32, bem como sistemas Enterprise e Unger de duplo corte. Essencial para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de carne e manter padrões rigorosos de qualidade e higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de acessório	Placa para picadora de carne
Espessura do corte	5 mm
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32, sistemas Enterprise e Unger (duplo corte)