



GRUPO MOTOR PS-32 230-400/50/3 (SIN GRUPO PICADOR)

Producción de hasta 425 Kg./h



1050220



CARACTERÍSTICAS

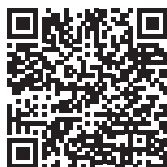
Ideal para hostelería, colectividades y alimentación.

- ✓ **El grupo motor y el grupo picador se piden por separado.**
- ✓ Carrocería en acero inoxidable
- ✓ Motor de gran potencia
- ✓ Placa y cuchilla de acero inoxidable
- ✓ Grupo picador fácilmente desmontable para su limpieza.
- ✓ Bandeja desmontable de acero inoxidable
- ✓ Interruptor de arranque y parada.

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



www.sammic.es
 Fabricante de Equipos para Hostelería
 Basarte, 1
 20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

ficha de producto
actualizado 12/03/2020



GRUPO MOTOR PS-32 230-400/50/3 (SIN GRUPO PICADOR)

Producción de hasta 425 Kg./h



1050220

ESPECIFICACIONES

- Producción/hora (max): 425 Kg
- Diámetro de placa: 98 mm
- Dimensiones boca entrada (1) : 60 mm
- Picadora refrigerada: No
- Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~ (6.9 A-4 A)
- Enchufe: -
- Potencia total: 1470 W

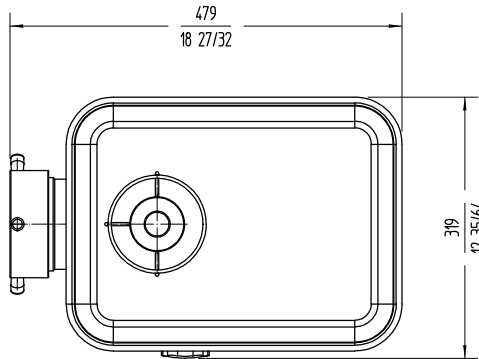
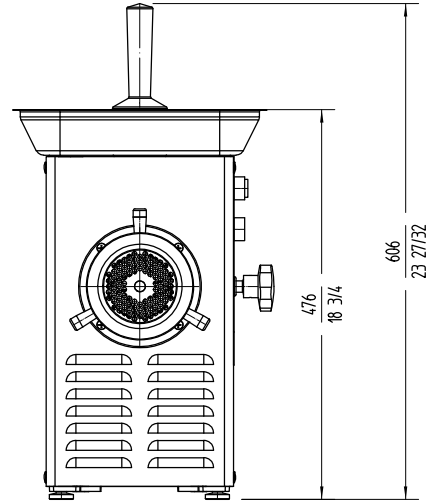
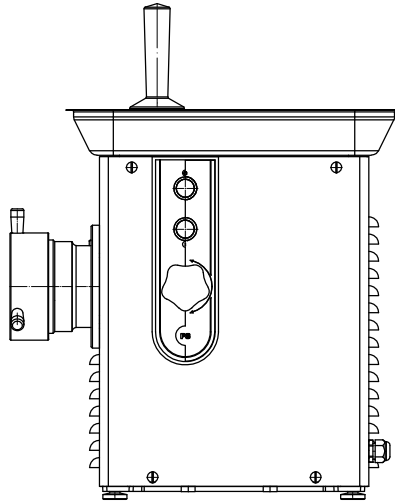
Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 310 mm
- ✓ Fondo: 460 mm
- ✓ Alto: 480 mm

Peso neto: 30 Kg

Dimensiones del embalaje

- 350 x 440 x 530 mm
- Peso bruto: 32 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 12/03/2020