



PICADORA PS-22R 230/50/1

Producción: hasta 250 Kg./h



Cód. 5050210



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

del sector.

- ✓ Compresor hermético y silencioso.
- ✓ Termostato electrónico.
- ✓ Gas refrigerante sin impacto ambiental.

INCLUIDO

- ✓ Grupo picador Enterprise inox.
- ✓ Placa de corte de 4.5mm.

ESPECIFICACIONES

Producción/hora (max): 250 Kg

Diámetro de placa: Ø 82 mm

Picadora refrigerada: Sí

Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~

Enchufe: EU

Potencia total: 1100 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 310 mm
- ✓ Fondo: 438 mm
- ✓ Alto: 508 mm

Peso neto: 40 Kg

Dimensiones del embalaje

600 x 530 x 700 mm

Peso bruto: 50 Kg.

ACCESORIOS

- Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, 1 cuchilla y una placa de corte de 4.5mm.

Picadora de carne refrigerada de mostrador fabricado en acero inoxidable.

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana.** La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- ✓ Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- ✓ Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza.
- ✓ Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- ✓ Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas



Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

sammic | es.sammic.com
Fabricante de Equipos para Hostelería

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

Tel. +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 22/03/2019



PICADORA PS-32R 230-400/50/3

Producción de hasta 450 Kg./h



Cód. 5050220



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

del sector.

- ✓ Compresor hermético y silencioso.
- ✓ Termostato electrónico.
- ✓ Gas refrigerante sin impacto ambiental.

INCLUIDO

- ✓ Grupo picador Enterprise inox.
- ✓ Placa de corte de 4.5mm.

ESPECIFICACIONES

Producción/hora (max): 450 Kg

Diámetro de placa: Ø 98 mm

Picadora refrigerada: Sí

Alimentación eléctrica: 230 V - 400 V / 50 Hz / 3 ~

Enchufe: EU

Potencia total: 2200 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 325 mm
- ✓ Fondo: 544 mm
- ✓ Alto: 553 mm

Peso neto: 74 Kg

Dimensiones del embalaje

600 x 530 x 700 mm

Peso bruto: 60 Kg.

ACCESORIOS

- Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

Picadora de carne refrigerada de mostrador fabricado en acero inoxidable.

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana.** La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

- ✓ Bastidor y tolva de acero inox. AISI 304.
- ✓ Boca externa de acero inox. AISI 304. Fácil desmontaje para efectuar la limpieza.
- ✓ Motor ventilado, marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).
- ✓ Máquina conforme con lo establecido por las normas en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas



Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

sammic | es.sammic.com
Fabricante de Equipos para Hostelería

Polígono Basarte, 1.
20720 Azkoitia, Spain

Tel. +34 943 15 72 36
sales@sammic.com



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 22/03/2019