



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h



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.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

INCLUIDO

- ✓ Grupo motor.

ACCESORIOS

- Grupo picador enterprise inox
- Grupo picador unger inox
- Placas de corte



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkotia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h



ESPECIFICACIONES

Producción/hora (max): 425 Kg

Diámetro de placa: Ø 98 mm

Dimensiones boca entrada (1) : 60 mm

Picadora refrigerada: No

Potencia total: 1500 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 310 mm

✓ Fondo: 460 mm

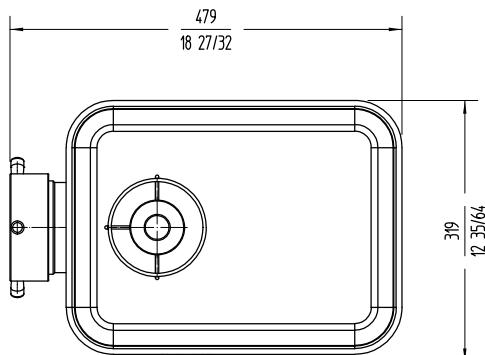
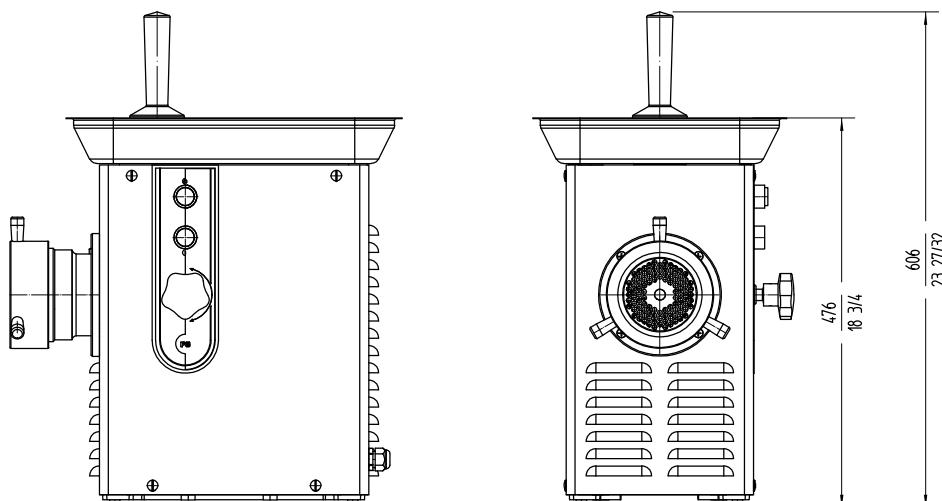
✓ Alto: 480 mm

Peso neto: 33 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Grado de protección IP: 21



MODELOS DISPONIBLES

9500106 Picadora PS-32III con Grupo Picador Aluminio, Entreprise

9500107 Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Entreprise

9500108 Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)

1050220 Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)

1050221 Grupo motor PS-32 220/60/3

1050209 Grupo motor PS-32 400/60/3

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkotia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado