



# PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Producción de hasta 450 Kg./h



## 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

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

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.

## MODELOS DISPONIBLES

5050220 Picadora PS-32R 230-400/50/3

5050224 Picadora PS-32R 400/50/3 UNG-5

\* Consulte para versiones especiales

## ACCESORIOS

Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 piezas en acero inox.

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



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)

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



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	