



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 kg/h.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

OPCIONAL

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

ESPECIFICACIONES

Producción / hora (max): 250 kg

Diámetro de placa: Ø 82 mm

Picadora refrigerada: sí

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: 44 kg

MODELOS DISPONIBLES

5050200 Picadora PS-22R 230-400/50/3N

5050202 Picadora PS-22R 220-380/60/3N

5050210 Picadora PS-22R 230/50/1

5050211 Picadora PS-22R 220/60/1 UNG-3

5050212 Picadora PS-22R 230/60/1

5050213 Picadora PS-22R 230/50/1 UNG-3

* Consulte para versiones especiales

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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



SAMMIC S.L.
Basarte, 1 - 20720 AZKOITIA
www.sammic.com

ficha de producto
actualizado 30/01/2024





PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 kg/h.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es es.sammic.com Basarte 1 Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36		Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto
actualizado 30/01/2024