



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 kg/h.



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

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

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.

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.

INCLUIDO

- ✓ Grupo motor.

OPCIONAL

- Grupo picador Inox, Enterprise. (doble corte).
- Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.
- Grupo picador Inox, Unger

ACCESORIOS

- Placas de corte

ESPECIFICACIONES

Producción / hora (max): 425 kg

Díámetro de placa: Ø 98 mm



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

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha de producto
actualizado 30/01/2024

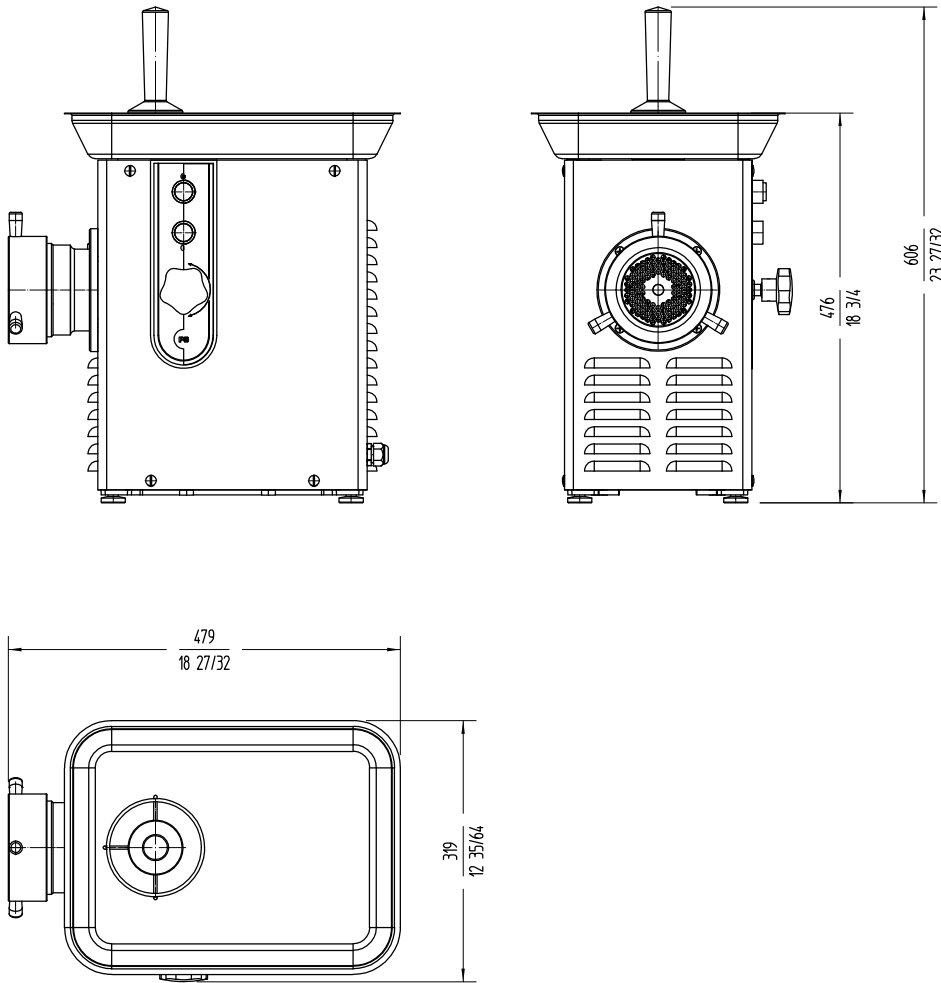


PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 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