



PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 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.

INCLUIDO

- ✓ Grupo motor.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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



www.sammic.es

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



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha de producto
actualizado 12/02/2018



PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 Kg./h



ESPECIFICACIONES

Producción/hora (max): 280 Kg

Diámetro de placa: Ø 82 mm

Dimensiones boca entrada (1) : 60 mm

Potencia total: 740-1100 W

Picadora refrigerada: No

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 310 mm

✓ Fondo: 440 mm

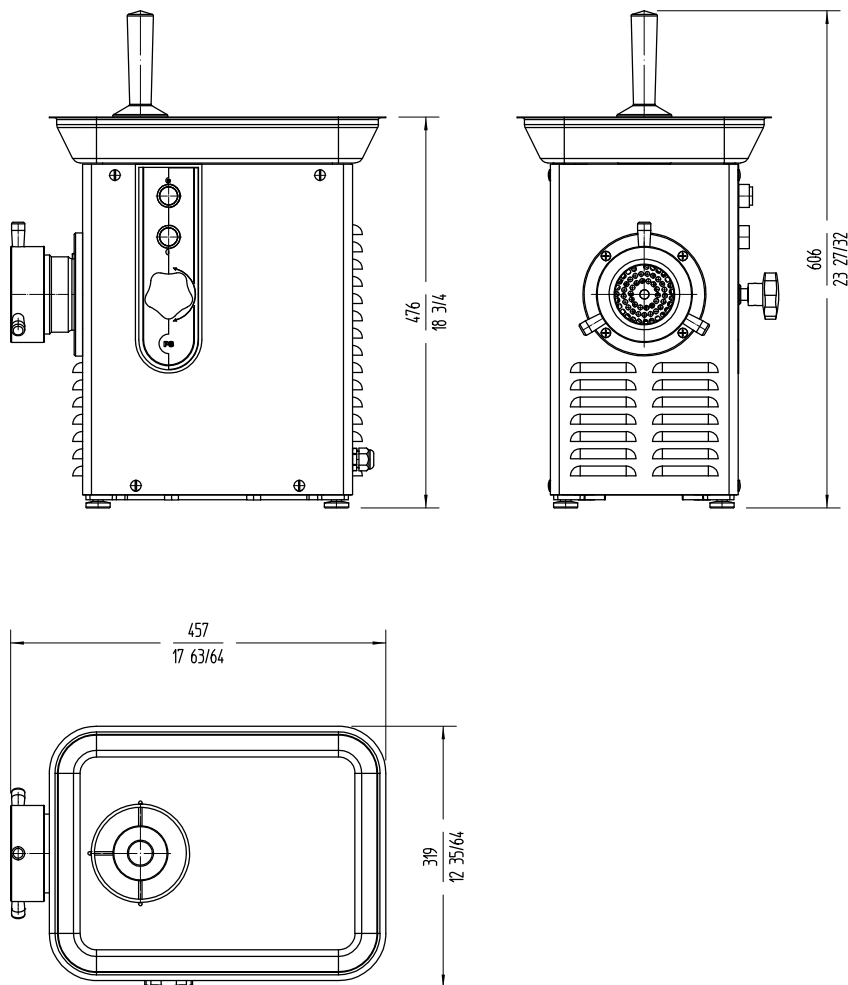
✓ Alto: 480 mm

Peso neto: 31 Kg

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

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Grado de protección IP: 21



MODELOS DISPONIBLES

9500101 Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise

9500102 Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)

9500104 Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise

9500105 Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)

1050210 Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)

1050212 Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)

* Consulte para versiones especiales

ACCESORIOS

☐ Grupo picador enterprise aluminio

☐ Grupo picador unger inox

☐ Grupo picador enterprise inox

☐ Placas de corte



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería

Basarte, 1

20720 Azkoitia, Spain

ventas@sammic.com

Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

ficha de producto
actualizado 12/02/2018

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE