



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



CARACTERÍSTICAS

Ideal para hostelería, colectividades y alimentación.

- ✓ Carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.
- ✓ Bloqueo de la cabeza picadora que asegura un corte perfecto de la carne.
- ✓ Motor ventilado de gran solidez.

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Grupo motor de acero inoxidable y grupo picador de aluminio. Sistema Entreprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

INCLUIDO

- ✓ Sistema Entreprise, grupo picador de aluminio.
- ✓ Placa de 6 mm.

ACCESORIOS

- 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



ficha de producto
actualizado 06/04/2020



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h



ESPECIFICACIONES

Producción/hora (max): 100 Kg

Diámetro de placa: 70 mm

Dimensiones boca entrada (1) : 45 mm

Alimentación eléctrica: 230 V / 1 ~

Potencia total: 440 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 227 mm

✓ Fondo: 470 mm

✓ Alto: 410 mm

Peso neto: 17.3 Kg

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

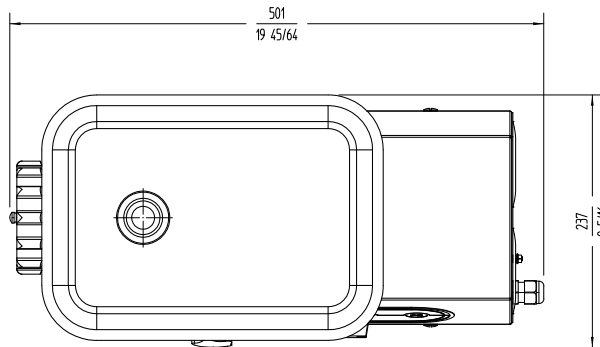
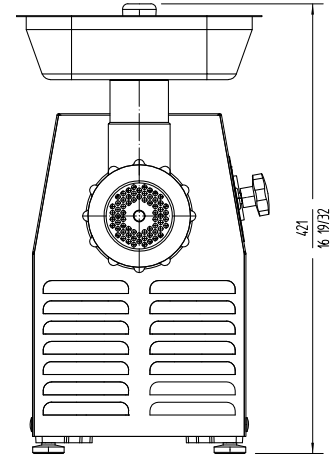
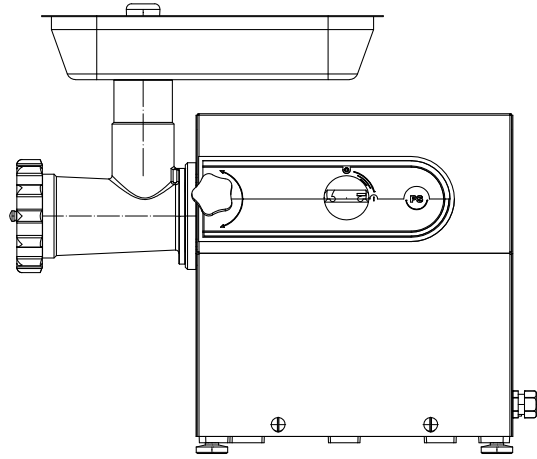
Ruido de fondo: 32 dB(A)

Grado de protección IP:21

Dimensiones del embalaje

340 x 480 x 340 mm

Peso bruto: 18.9 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE