



PICADORA PS-12 230/50/1

Producción: hasta 100 Kg./h



1050110



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



Proyecto	Fecha
Ref.	Uds.
Aprobado	

PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE

ficha de producto
actualizado 06/04/2020



PICADORA PS-12 230/50/1

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 / 50 Hz / 1 ~
(3 A)

Enchufe: EU

Potencia total: 440 W

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 227 mm

✓ Fondo: 470 mm

✓ Alto: 410 mm

Peso neto: 17.3 Kg

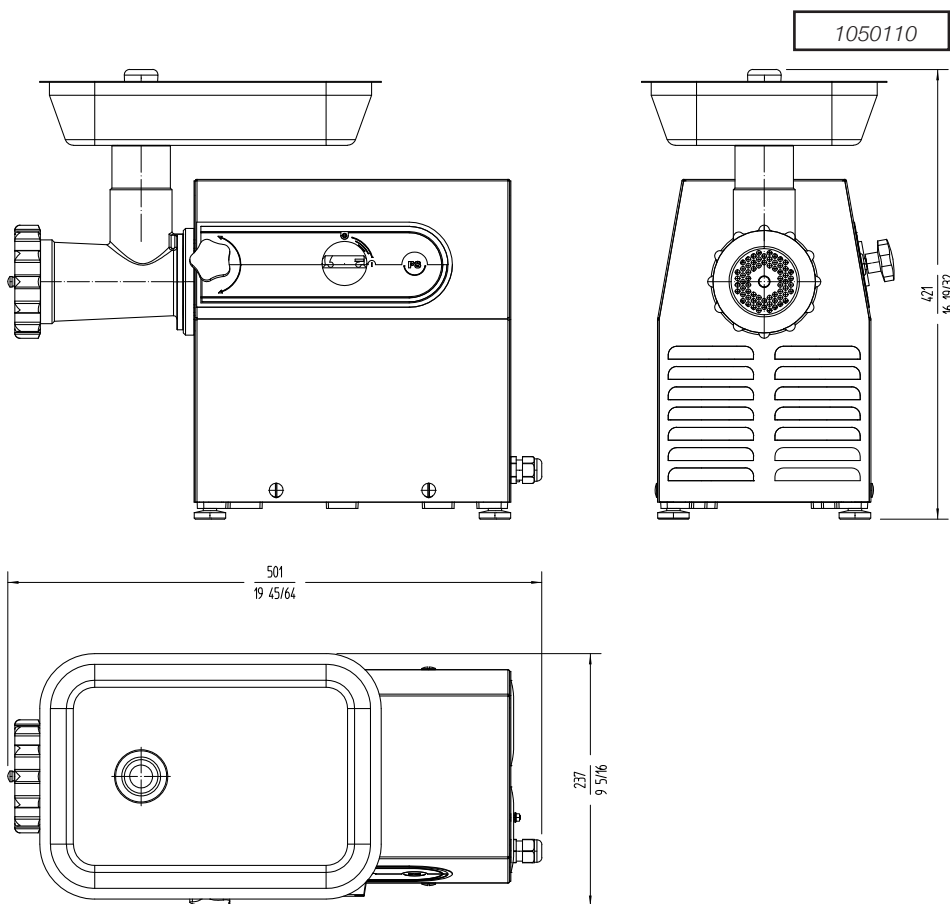
Nivel de ruido a 1 m.: <70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

Dimensiones del embalaje

340 x 480 x 340 mm

Peso bruto: 18.9 Kg.



PREPARACIÓN DINÁMICA
PICADORAS DE CARNE



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 06/04/2020