

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grupo Picador Duplo Corte Inox PS-22 Unger

Informacoes do Produto

SKU:	SM1050216	Modelo:	Grelhadores
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001425
Modelo	Grelhadores

Descricao Resumida

Grupo picador de duplo corte em aço inoxidável para motores PS-22 e PS-32. Ideal para processamento rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grupo Picador Duplo Corte Inox — Principais Vantagens

Este grupo picador (também conhecido como moedor de carne) para motores PS-22 e PS-32, fabricado integralmente em aço inoxidável, foi desenhado para maximizar a eficiência e a higiene no processamento de carnes. A sua robusta construção garante uma durabilidade excepcional, resistindo às exigências de utilização contínua em ambientes profissionais.

O sistema de duplo corte assegura um picar mais rápido e homogêneo, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos produtos. Ideal para estabelecimentos que procuram um desempenho superior e uma operação fiável no seu dia-a-dia.

Aplicações

Perfeito para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento com alta capacidade de produção. A sua conceção em inox torna-o adequado para operações que exigem rigorosas normas de higiene, facilitando a limpeza e manutenção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Grupo	Duplo Corte
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Motores PS-22 e PS-32
Peso Líquido	6.5 kg