

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grupo Picador Duplo Corte Inox PS-22 Unger

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050216	<b>Modelo:</b>	Grelhadores
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001425

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001425
<b>Modelo</b>	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