

# 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 para Máquinas PS-32

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1050224	<b>Modelo:</b>	1050224
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005928

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005928
<b>Modelo</b>	1050224

### Descricao Resumida

Grupo picador de duplo corte inox de alta durabilidade para picadoras de carne motorizadas PS-22 e PS-32. Garante picagem fina e uniforme.

## Descricao Completa

### Grupo Picador Inox PS-32 — Principais Vantagens

Este grupo picador (também conhecido como disco de corte) foi desenvolvido em aço inoxidável de alta qualidade para garantir a máxima durabilidade e higiene. O seu design de duplo corte assegura um processamento eficiente e rápido de carne, resultando numa picagem mais fina e uniforme, essencial para a produção de hambúrgueres gourmet, enchidos e outros preparados de carne.

A resistência à corrosão e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes profissionais exigentes, como cozinhas de restaurantes, talhos e unidades de catering, contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões de segurança alimentar e para uma operação contínua e sem falhas.

Desenhado para ser perfeitamente compatível com as picadoras de carne motorizadas PS-22 e PS-32, este componente assegura um encaixe preciso e um desempenho otimizado, minimizando o desgaste e prolongando a vida útil do equipamento de picagem.

### Aplicações

Este grupo picador é indispensável em talhos, charcutarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de processar grandes volumes de carne diariamente. É perfeito para a preparação de carne picada para almôndegas, bolonhesas, recheios e enchidos, garantindo sempre uma textura consistente e de elevada qualidade, fundamental para a excelência gastronómica e para a satisfação do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-22 e PS-32
Material	Aço Inoxidável
Tipo de corte	Duplo corte (Sistema Unger)

Característica	Detalhe
Peso Líquido	8.6 kg
Ref. Fornecedor	1050224