

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa para Picadora de Carne, 8 mm, Sistemas Enterprise e Unger

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2011530	<b>Modelo:</b>	2011530
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003276

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003276
<b>Modelo</b>	2011530

### Descricao Resumida

Placa de 8 mm para picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32 e refrigeradas. Ideal para sistemas Enterprise e Unger (duplo corte) em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### placa picadora carne — Placa para Picadora de Carne — Principais Vantagens

A placa de 8 mm para picadoras de carne é um componente essencial para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram eficiência e precisão no processamento de carne. Compatível com as séries PS-12, PS-22, PS-32 e picadoras refrigeradas, esta “placa de furos (do picador)” garante uma performance superior e resultados consistentes em cada utilização, otimizando o seu fluxo de trabalho diário.

Fabricada para sistemas Enterprise e Unger (duplo corte), esta placa oferece durabilidade e resistência ao desgaste, sendo ideal para operações de alto volume. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil e minimiza a necessidade de substituições frequentes, contribuindo para a redução de custos operacionais.

Com um diâmetro de orifício de 8 mm, permite obter uma textura de carne picada uniforme, perfeita para a confeção de hambúrgueres, enchidos, almôndegas e outros preparados de carne. A escolha da granulometria correta é crucial para a qualidade do produto final, e esta placa oferece a versatilidade necessária para diversas receitas.

### Aplicações

Esta placa é indispensável em talhos, restaurantes, hotéis e unidades de catering que operam com picadoras de carne de grande capacidade. É especialmente adequada para a preparação de carne picada para menus diários, eventos ou produção em massa, assegurando sempre a máxima higiene e segurança alimentar.

As suas características tornam-na ideal para cozinhas que necessitam de um desempenho fiável e contínuo, mesmo durante os períodos de pico. A facilidade de instalação e manutenção também a tornam uma escolha prática para qualquer ambiente profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Tipo de Produto</b>	Placa para Picadora de Carne
<b>Diâmetro do Furo</b>	8 mm
<b>Compatibilidade</b>	Picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32, e picadoras refrigeradas
<b>Sistema</b>	Enterprise e Unger (duplo corte)
<b>Material</b>	Aço inoxidável de alta resistência