Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Placa para Picadora de Carne 32 Tipo Unger 8 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2052053	**Modelo:**	2052053
Marca:	Sammic	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	2052053

Descricao Resumida

> Placa de 8 mm para picadoras de carne profissionais, compatível com sistemas Enterprise e Unger (duplo corte). Ideal para uso HORECA.

Descricao Completa

placa picadora carne — Placa para Picadoras de Carne – Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua picadora de carne profissional com esta placa de alta qualidade. Projetada para um desempenho superior, garante uma moagem consistente e precisa, essencial para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento HORECA exigente.

A sua construção robusta e a compatibilidade com sistemas Enterprise e Unger (duplo corte) tornam-na uma solução versátil para diversas necessidades de preparação de carne, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade do produto final. Esta placa (também conhecida como disco de corte) é um componente indispensável para picadoras de alto volume.

Aplicações

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e qualquer cozinha industrial que utilize picadoras de carne de grande capacidade. É perfeitamente adequada para a produção de hambúrgueres, enchidos, carne picada e outras preparações que requerem um corte uniforme e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	8 mm
Compatibilidade	Picadoras PS-12, PS-22, PS-32, picadoras refrigeradas
Sistema	Enterprise e Unger (duplo corte)