

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa para Picadora de Carne Unger 22, 4.5 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM2051525	<b>Modelo:</b>	2051525
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004778

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004778
<b>Modelo</b>	2051525

### Descricao Resumida

Placa de 4.5 mm para picadoras de carne profissionais, compatível com sistemas Unger. Ideal para corte preciso em hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

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

Descubra a eficiência superior da placa de 4.5 mm, um componente essencial para elevar a performance das suas picadoras de carne profissionais. Projetada especificamente para sistemas Unger (duplo corte), esta placa garante um processamento otimizado de diversos tipos de carne, ideal para operações exigentes na hotelaria e restauração. A sua compatibilidade abrange modelos como PS-12, PS-22, PS-32, e picadoras refrigeradas, oferecendo uma versatilidade indispensável para qualquer cozinha industrial.

A precisão de 4.5 mm do furo assegura uma moagem consistente, fundamental para a qualidade dos seus produtos finais. A sua construção robusta e duradoura minimiza a necessidade de manutenções frequentes, contribuindo para uma operação contínua e eficiente. Invista numa componente que otimiza o seu processo de produção, garantindo resultados de excelência e a máxima satisfação para o seu negócio.

### Aplicações

Esta placa é a escolha perfeita para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que processam grandes volumes de carne diariamente. Ideal para a preparação de carne picada para hambúrgueres, almôndegas, enchidos e outros produtos à base de carne, assegurando uma textura uniforme e de alta qualidade. A sua adaptabilidade a picadoras refrigeradas é crucial para manter a integridade e a segurança alimentar durante todo o processo de moagem.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Sistema	Unger (duplo corte) / Enterprise
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32, e picadoras refrigeradas

Característica	Detalhe
Dimensão do Furo	4.5 mm
Ref. Fornecedor	2051525
EAN	8435561004778