

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: 02/07/2026

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 32 - 8 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM2051777	Modelo:	2051777
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005935

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005935
Modelo	2051777

Descricao Resumida

Placa Unger 32 com 8 mm de diâmetro para picadoras de carne profissionais PS-12/22/32 e sistemas refrigerados.

Descrição Completa

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

Desenvolvida para otimizar o desempenho das picadoras de carne profissionais, esta placa (também conhecida como disco de corte) garante uma preparação eficiente e homogênea de diversos tipos de carne. É um componente essencial para estabelecimentos HORECA e cozinhas industriais que procuram precisão e durabilidade no processamento de alimentos.

A sua construção robusta assegura uma longa vida útil e consistência nos resultados, minimizando a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a poupança operacional. Ideal para manter a produtividade elevada mesmo em ambientes de uso intensivo.

Aplicações

Esta placa é indispensável em talhos, restaurantes, hotéis e pastelarias que possuam picadoras de carne dos modelos PS-12, PS-22, PS-32, bem como picadoras refrigeradas com sistemas Enterprise e Unger (duplo corte). Permite a preparação de carne picada para enchidos, hambúrgueres, almôndegas e outros produtos, com um calibre uniforme de 8 mm.

É perfeita para operações que exigem um alto volume de produção, garantindo que a carne seja processada de forma rápida e com a textura desejada para diferentes receitas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Placa	Unger 32
Diâmetro do Orifício	8 mm
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32, e picadoras refrigeradas com sistemas Enterprise e Unger (duplo corte)