

# 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



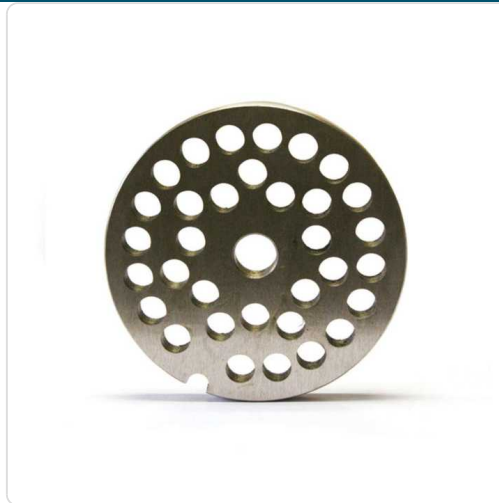
Hotelequip.pt

## Placa para Picadora de Carne Unger 3 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM6056164	<b>Modelo:</b>	6056164
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	6056164

### Descricao Resumida

Placa de corte de 3 mm para picadoras de carne PS-12, PS-22, PS-32 e modelos refrigerados com sistema Unger. Garante corte preciso e uniforme.

## Descricao Completa

### Placa Picadora de Carne Unger — Placa para Picadora de Carne Unger — Principais Vantagens

Esta placa de corte de 3 mm oferece precisão e eficiência superiores para picadoras de carne profissionais, garantindo um processamento de alimentos consistente e de alta qualidade. Essencial para estabelecimentos Horeca e cozinhas industriais que exigem o melhor em desempenho e durabilidade.

Desenvolvida para total compatibilidade com sistemas Unger (duplo corte) e Enterprise, esta placa assegura um ajuste perfeito e uma operação sem falhas. A sua robustez otimiza a produtividade, minimizando o tempo de inatividade e aumentando a rentabilidade do seu negócio.

A qualidade de fabrico destas placas garante uma vida útil prolongada, mesmo sob uso intensivo. Invista numa peça de reposição que mantém os seus equipamentos a funcionar na perfeição, produzindo resultados uniformes para todas as suas preparações culinárias.

### Aplicações

Ideal para talhos, restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume (centrais de produção) que utilizam picadoras de carne de alto desempenho. Perfeita para a preparação de carne picada fina para enchidos, hambúrgueres gourmet e outras receitas que exijam um corte preciso e homogéneo.

É igualmente adequada para picadoras refrigeradas, mantendo a temperatura ideal durante o processo de corte, o que é crucial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final em ambientes de produção contínua.

### Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Dimensão	3 mm
SKU Interno	SM6056164