

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa para Picadora de Carne Unger 32-R 4.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM6056183	Modelo:	6056183
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6056183

Descricao Resumida

Placa de 4.5 mm para picadoras de carne com sistema Unger (duplo corte), ideal para moagem precisa em cozinhas profissionais e talhos.

Descricao Completa

Placa para Picadora de Carne Unger — Principais Vantagens

Desenvolvida para picadoras de carne profissionais (também conhecidas como trituradores de carne ou moedores de carne), esta placa assegura um desempenho superior e cortes precisos. Ideal para estabelecimentos que exigem uniformidade e qualidade no processamento de carne, otimizando a preparação de diversos produtos cárneos.

Fabricada para durar, esta placa de 4.5 mm é compatível com sistemas Unger (duplo corte) e garante uma moagem eficiente, contribuindo para a durabilidade dos equipamentos e a consistência dos resultados finais. A sua construção robusta minimiza o desgaste, prolongando a vida útil do componente.

A substituição regular de placas desgastadas é crucial para manter a qualidade do produto picado e a eficiência da picadora, prevenindo esforço excessivo no motor e garantindo a segurança alimentar. Este componente é essencial para cozinhas industriais, talhos, restaurantes e qualquer negócio HORECA que processe carne.

Aplicações

Esta placa é indispensável em talhos para a preparação de carne picada fresca, em restaurantes para a confecção de hambúrgueres e almôndegas de qualidade, e em cozinhas de hotelaria que necessitem de processar grandes volumes de carne. É igualmente adequada para fábricas de enchidos e charcutarias que exijam um corte fino e uniforme.

A sua compatibilidade com picadoras de carne de diferentes modelos (PS-12, PS-22, PS-32) e sistemas de duplo corte Unger oferece flexibilidade, tornando-a uma escolha versátil para diversos cenários de processamento alimentar intensivo.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	4.5 mm

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