

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 6 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM6056168	Modelo:	6056168
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	6056168

Descricao Resumida

Placa de 6 mm para picadoras de carne profissionais Unger e sistemas Enterprise. Ideal para restaurantes, talhos e hotelaria. Proporciona corte preciso e uniforme.

Descricao Completa

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

Concebida para otimizar o desempenho das picadoras de carne profissionais (também conhecidas como trituradoras de carne) em ambientes HORECA e hotelaria, esta placa de 6 mm assegura um corte preciso e uniforme.

A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à utilização intensiva, minimizando a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Ideal para a preparação de carnes para enchidos, hambúrgueres e outros produtos processados, esta placa é um componente essencial para manter a qualidade e consistência dos seus preparados.

Aplicações

Esta placa é perfeita para cozinhas de restaurantes, talhos, charcutarias e indústrias alimentares que operam com picadoras de carne dos modelos PS-12, PS-22, PS-32, bem como picadoras refrigeradas. Garante um processamento eficiente e higiénico de grandes volumes de carne, adaptando-se a sistemas Enterprise e Unger com duplo corte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensão	6 mm
Compatibilidade	Picadoras de carne PS-12 / PS-22 / PS-32 e refrigeradas
Sistema	Enterprise e Unger (duplo corte)