



## Picadoras de carne

### Las picadoras profesionales Sammic pican carne desde 100 hasta 450 Kg./hora, según modelo.

Picadoras de carne industriales con distintas capacidades de producción, diferentes voltajes y tipos de corte. También disponibles picadoras con refrigeración.



Sammic ofrece dos gamas de picadoras de carne:

**PS-12/22/32:** tres modelos con carrocería y tolvas construídas en acero inoxidable, con producciones entre 100 y 425 Kg./h. Los modelos 22 / 32 ofrecen la opción de distintos sistemas de corte.

**PS-22 / 32R:** picadoras refrigeradas de mostrador de acexo inoxidable que ofrecen la máxima higiene y seguridad alimentaria.



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
<b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>					
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
<b>CARACTERÍSTICAS</b>					
DIÁMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>					
DIMENSIONES EXTERIORES	227 x 470 x 410mm	310 x 440 x 480mm	310 x 460 x 480mm	310 x 438 x 508mm	325 x 544 x 553mm
PESO NETO	17.3Kg	31Kg	33Kg	40Kg	74Kg



## GAMA PS-12 / 22 / 32

### Picadoras de carne profesionales

Nuestras picadoras de carne profesionales son ideales para hostelería, colectividades y alimentación y ofrecen producciones desde 100 hasta 425Kg./h, según modelo.

Los modelos **PS-12 / 22 / 32** cuentan con carrocería y tolvas construídas en **acero inoxidable**. El **bloqueo de la cabeza** picadora asegura un corte perfecto de la carne. Los **motores** son ventilados y de gran solidez.

En el modelo compacto **PS-12**, el grupo picador está incluido y es de aluminio.

En los modelos **PS-22 / 32**, el grupo picador puede ser de aluminio o acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox. El grupo motor y el grupo picador **se piden por separado**.

Todos los modelos se suministran con **1 cuchilla y 1 placa**.



#### PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h

Grupo motor de acero inoxidable y grupo picador de aluminio. Sistema Enterprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	<b>863€</b>

#### Incluido

- Sistema Enterprise, grupo picador de aluminio.
- Placa de 6 mm.

#### Opcional

- Placas de distintas medidas: 4.5 / 6 / 8 mm.



#### PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 Kg./h

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise o Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	<b>1.760€</b>
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	<b>1.797€</b>
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	<b>1.829€</b>
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	<b>1.866€</b>
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	<b>1.306€</b>
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	<b>1.237€</b>

#### Incluido

- Grupo motor.

#### Opcional

- Grupo picador Inox, Enterprise.
- Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
- Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



**PICADORA DE CARNE PS-32**

Producción de hasta 425 Kg./h

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise	2.136€
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.195€
1050220	Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.386€

**Incluido**

- Grupo motor.

**Opcional**

- Grupo picador Inox, Enterprise.
- Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
- Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.





## GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

### Picadoras de carne refrigeradas

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

Sistema máquina refrigerada: El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío**. Se **bloquea el desarrollo de la flora bacteriana**. La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

El bastidor, la tolva y la boca externa están construídas en **acero inoxidable AISI 304**. La boca externa es fácilmente desmontable para proceder a su limpieza.

El **motor, ventilado y de gran potencia**, cuenta con marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).

Las picadoras refrigeradas Sammic son conformes a lo establecido por las **normas** en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.

El **compresor es hermético y silencioso**, el gas refrigerante usado no tiene impacto ambiental y la picadora está equipada con termostato electrónico.



#### PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 Kg./h

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, 1 cuchilla y una placa de corte de 4.5mm.

		PVP
5050200	Picadora PS-22R 230-400/50/3N	4.265€
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	4.265€

#### Incluido

- Grupo picador Enterprise inox.
- Placa de corte de 4.5mm.

#### Opcional

- Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



#### PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Producción de hasta 450 Kg./h

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

		PVP
5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	5.865€

#### Incluido

- Grupo picador Enterprise inox.
- Placa de corte de 4.5mm.

#### Opcional

- Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



**ACCESORIOS**

**Grupo picador enterprise inox**



Para grupos motores PS-22 y PS-32.  
Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

		PVP
1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise	523€
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	750€

**Grupo picador unger inox**



Grupo de doble corte inox para grupos motores PS-22 y PS-32. Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

		PVP
1050216	Grupo picador PS-22 inox Unger	560€
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	809€

**Placas de corte**



Para picadoras de carne Sammic

Placas de corte para picadoras de carne PS-12/22/32/22R/32R

- ▶ Para picadoras PS-12/22/32 y para picadoras refrigeradas.
- ▶ Placas para los sistemas Enterprise y Unger (doble corte).

		PVP
2011525	Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70	19€
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	19€
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	18€
2051051	Placa corte 22 3mm	43€
2051014	Placa corte 22 4,5mm	30€
2051052	Placa corte 22 6mm	30€
2051053	Placa corte 22 8mm	26€
2052051	Placa corte 32 3mm	56€
2052014	Placa corte 32 4,5mm	45€
2052052	Placa corte 32 6mm	43€
2052053	Placa corte 32 8mm	42€
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	41€
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm	24€
2051526	Placa corte Unger 22 6mm	24€
2051527	Placa corte Unger 22 8mm	24€
2051774	Placa corte Unger 32 3mm	56€
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	44€
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	41€
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	40€
6056188	Placa corte 22-R 4,5mm	49€
6056186	Placa corte 22-R 6mm	41€
6056187	Placa corte 22-R 8mm	41€
6056164	Placa corte 32-R 3mm	70€
6056183	Placa corte 32-R 4,5mm	55€
6056166	Placa corte 32-R 5mm	56€
6056168	Placa corte 32-R 6mm	56€
6056184	Placa corte 32-R 8mm	55€
6056169	Placa corte 32-R 10mm	56€

