



## Picadoras de carne

### Picadoras profesionales para picar 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 acero 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 es de 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.

1050110	Picadora PS-12 230/50/1
---------	-------------------------

#### 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.

Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	
Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	
Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	
Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)

#### 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.

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

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.

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

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.

5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3
---------	------------------------------

**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.



1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise

**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.



1050216	Grupo picador PS-22 inox Unger
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger



## 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).



2011525	Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70
2051051	Placa corte 22 3mm
2051014	Placa corte 22 4,5mm
2051052	Placa corte 22 6mm
2051053	Placa corte 22 8mm
2052051	Placa corte 32 3mm
2052014	Placa corte 32 4,5mm
2052052	Placa corte 32 6mm
2052053	Placa corte 32 8mm
2051524	Placa corte Unger 22 3mm
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm
2051526	Placa corte Unger 22 6mm
2051527	Placa corte Unger 22 8mm
2051774	Placa corte Unger 32 3mm
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm
2051776	Placa corte Unger 32 6mm
2051777	Placa corte Unger 32 8mm
6056188	Placa corte 22-R 4,5mm
6056186	Placa corte 22-R 6mm
6056187	Placa corte 22-R 8mm
6056164	Placa corte 32-R 3mm
6056183	Placa corte 32-R 4.5mm
6056166	Placa corte 32-R 5mm
6056168	Placa corte 32-R 6mm
6056184	Placa corte 32-R 8mm
6056169	Placa corte 32-R 10mm

