

Picadoras de carne

Picadoras profesionales para picar carne desde 100 hasta 450 kg/h, según modelo



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

Te ofrecemos 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.

	GAMA PS-12 / 22 / 32			GAMA REFRIGERADA PS-22R / 32R	
	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUÍA DE SELECCIÓN					
Producción / hora (max)	100 kg	280 kg	425 kg	250 kg	450 kg
CARACTERÍSTICAS					
Diámetro de placa	70 mm	82 mm	98 mm	82 mm	98 mm
Potencia total	440 W	740 - 1100 W	1500 W	1100 W	2200 W
DIMENSIONES EXTERIORES					
Dimensiones exteriores	227 x 470 x 410 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm	310 x 438 x 508 mm	325 x 544 x 553 mm
Peso neto	17.3 kg	31 kg	33 kg	40 kg	50 kg

GAMA PS-12 / 22 / 32

Picadoras de carne profesionales

Picadoras profesionales

- Ideales para hostelería, colectividades y alimentación.
- Producciones desde 100 hasta 425 kg/h.

Construcción robusta

- Carrocería y tolvas construídas en acero inoxidable.
- El bloqueo de la cabeza picadora asegura un corte perfecto de la carne.
- Motores ventilados de gran solidez.

PS-12

- Grupo picador de aluminio incluido.
- Se suministra con una cuchilla y una placa.

PS-22/32:

- Grupo picador 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.
- Se suministran con una cuchilla y una placa.



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 kg/h.

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

1050110 Picadora PS-12 230/50/1

Incluido

- Sistema Entreprise, 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)	
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)
1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise
1050216	Grupo picador PS-22 inox Unger

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)
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger

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

HACCP-ready

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.

Trabaja sin interrumpir la cadena de frío

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

Construcción robusta

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).

Higiene y seguridad

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.



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 4.5 mm.

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

Incluido

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

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 4.5 mm.

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

Placas de corte



Para picadoras de carne Sammic.

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

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

2011525	Placa corte 12 4.5 mm PS-12 / HM-70
2011527	Placa corte 12 6 mm PS-12 / HM-70
2011530	Placa corte 12 8 mm PS-12 / HM-70
2051051	Placa corte 22 3 mm
2051014	Placa corte 22 4.5 mm
2051052	Placa corte 22 6 mm
2051053	Placa corte 22 8 mm
2052051	Placa corte 32 3 mm
2052014	Placa corte 32 4.5 mm
2052052	Placa corte 32 6 mm
2052053	Placa corte 32 8 mm
2051524	Placa corte Unger 22 3 mm
2051525	Placa corte Unger 22 4.5 mm
2051526	Placa corte Unger 22 6 mm
2051527	Placa corte Unger 22 8 mm
2051774	Placa corte Unger 32 3 mm
2051775	Placa corte Unger 32 4.5 mm
2051776	Placa corte Unger 32 6 mm
2051777	Placa corte Unger 32 8 mm
6056188	Placa corte 22-R 4.5 mm
6056186	Placa corte 22-R 6 mm
6056187	Placa corte 22-R 8 mm
6056191	Placa corte PS-32R 4.5 mm
6056192	Placa corte PS-32R 6 mm
6056193	Placa corte PS-32R 8 mm
6056164	Placa corte 32-R 3 mm UNGER
6056183	Placa corte 32-R 4.5 mm UNGER
6056166	Placa corte 32-R 5 mm UNGER
6056168	Placa corte 32-R 6 mm UNGER
6056184	Placa corte 32-R 8 mm UNGER
6056169	Placa corte 32-R 10 mm UNGER