



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 |
|-------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| GUÍA DE SELECCIÓN | | | | | |
| PRODUCCIÓN/HORA (MAX) | 100Kg | 280Kg | 425Kg | 250Kg | 450Kg |
| CARACTERÍSTICAS | | | | | |
| DIÁMETRO DE PLACA | 70mm | 82mm | 98mm | 82mm | 98mm |
| POTENCIA TOTAL | 440W | 740-1100W | 1500W | 1100W | 2200W |
| DIMENSIONES EXTERIORES | | | | | |
| 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 |

