



## 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 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	227x470x410mm	310x440x480mm	310x460x480mm	310x438x508mm	325x544x553mm
PESO NETO	18Kg	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 y grupo picador de aluminio. Sistema Enterprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	821

##### Equipamiento incluido

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

##### Equipamiento 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 de aluminio o acero inoxidable, o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.674
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.710
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.740
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.776
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.243
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.177

##### Equipamiento incluido

- Grupo motor.

##### Equipamiento 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 de aluminio o acero inoxidable, 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	2.034
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.090
1050220	Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.320

**Equipamiento incluido**

- Grupo motor.

**Equipamiento 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 230-400/50/3	4.059
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	4.059

##### Equipamiento incluido

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

##### Equipamiento 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	5.581

##### Equipamiento incluido

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

##### Equipamiento 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	497
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	714

**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	533
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	770

**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	40
2051014	Placa corte 22 4,5mm	29
2051052	Placa corte 22 6mm	29
2051053	Placa corte 22 8mm	25
2052051	Placa corte 32 3mm	53
2052014	Placa corte 32 4,5mm	42
2052052	Placa corte 32 6mm	40
2052053	Placa corte 32 8mm	39
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	38
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	53
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	41
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	38
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	37

