



Picadora de carne modelo PS-22III Unger Monofásica con una producción de hasta 280 Kg./h

Catálogo de picadoras de carne industriales

Picadora de carne profesional **Sammic** de acero inoxidable con sistema Unger monofásica.

- Ideal para hostelería, colectividades y alimentación
- Ofrece una producción de hasta 280 Kg.
- Cuenta con carrocería y tolva construidas en acero inoxidable.
- El bloqueo de la cabeza picadora asegura un corte perfecto de la carne.
- Los motores son ventilados y de gran solidez.
- El sistema Unger se trata de un sistema de doble corte más eficiente.
- Todos los modelos se suministran con 1 cuchilla y 1 placa
- Medidas exteriores: 310x440x480mm.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 310x440x480mm.