

Tritacarne professionali

Tritacarne professionali per tritare carne da 100 a 425 kg/h, a seconda del modello



Tritacarne industriali con svariate capacità produttive, diversi voltaggi e tipologie di taglio.

Vi offriamo modelli tritacarne e modelli combinati tritacarne-grattugia:

- **Tritacarne, modelli PS e P** : hanno struttura e tramogge in acciaio inox, con produzioni comprese tra 100 e 425 kg.
- **Tritacarne - grattugia, modelli PR e GSE**: ideali per alberghi, ristoranti, pensioni, collettività e settore alimentare. Produzione tritacarne fino a 280 kg/h e, come grattugia, fino a 70 kg/h.



Sammic non è responsabile dell'uso improprio del prodotto. Il distributore a questo documento è BEANO

	GAMMA TRITACARNE				
	PS-12	P-12I	P-22I	PS-22	PS-32
GUIDA ALLA SCELTA					
Produzione / ora (max)	100 kg	140 kg	280 kg	280 kg	425 kg
CARATTERISTICHE					
Diametro piastra	70 mm	70 mm	82 mm	82 mm	98 mm
Potenza Totale	440 W	750 W	1500 W	740 - 1100 W	1500 W
DIMENSIONI ESTERNE					
Dimensioni esterne	227 x 470 x 410 mm	240 x 400 x 400 mm	240 x 440 x 400 mm	310 x 440 x 480 mm	310 x 460 x 480 mm
Peso netto	17.3 kg	22 kg	26 kg	31 kg	33 kg

	TRITACARNE - GRATTUGIA		
	PR-12I	PR-22I	GSE-2
GUIDA ALLA SCELTA			
Produzione / ora (max)	140 kg	280 kg	40 kg
CARATTERISTICHE			
Diametro piastra	70 mm	82 mm	
Potenza Totale	750 W	1100 W	370 W
DIMENSIONI ESTERNE			
Dimensioni esterne	580 x 330 x 440 mm	620 x 330 x 490 mm	250 x 290 x 290 mm
Peso netto	25 kg	31 kg	10 kg

GAMMA TRITACARNE

Tritacarne professionali

Tritacarne professionali

- Ideali per strutture ricettive, collettività e per il settore alimentare
- Produzioni da 100 a 425 kg/h.

Costruzione robusta

- Struttura e tramogge in acciaio inox.
- Il gruppo di macinazione assicura un taglio perfetto del prodotto.
- I motori sono ventilati e molto robusti.

PS-12/P-12I

- Il gruppo di macinazione è incluso ed è in alluminio (PS-12) o in acciaio inossidabile (P-12I).
- Fornito di serie di 1 lama e 1 piastra.

PS-22/32:

- Il gruppo di macinazione è in acciaio inossidabile, con la possibilità di integrare il sistema Unger S-3.
- Il gruppo motore e il gruppo tritacarne sono da ordinare separatamente.
- Forniti di serie di 1 lama e 1 piastra.

PS-22I:

- Il gruppo di macinazione è incluso ed è in acciaio inossidabile.



TRITACARNE PS-12

Produzione: fino a 100 kg/h.

- Gruppo motore e gruppo tritacarne in alluminio.
- Sistema Enterprise.
- Dotato di 1 lama e piastra da 6 mm.

		Prezzo
1050110	Tritacarne PS-12 230/50/1	981€

Incluso

- Sistema Enterprise, gruppo tritacarne in alluminio.
- Piastra da taglio di 6 mm.

Opzionale

- Piastra da taglio di 4.5 / 6 / 8 mm.



novità

TRITACARNE P-12I

Produzione: fino a 140 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costituito interamente in acciaio inox 18/8, si può facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050134	Tritacarne P-12I 230/50/1	1.300€



novità

TRITACARNE P-221

Produzione: fino a 280 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione, costituito interamente in acciaio inox 18/8, si può facilmente disinserire dal corpo macchina per un'accurata pulizia.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050136	Tritacarne P-221 230/50/1	1.650€
5050137	Tritacarne P-221 400/50/3	1.650€



TRITACARNE PS-22

Produzione: fino a 280 kg/h.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

	Prezzo
PS-22III gruppo macinazione inox, Enterprise	2.059€
PS-22III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	2.102€
PS-22II gruppo macinazione inox, Enterprise	2.139€
PS-22II gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	2.182€
1050212 Motore PS-22 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.447€
1050210 Motore PS-22 230/50/1 (senza gruppo macinazione)	1.527€
1050215 Lame PS-22 inox Enterprise	612€
1050216 Lame PS-22 inox unger	655€

Incluso	Opzionale
· Gruppo motore.	· Gruppo tritacarne inox, Enterprise
	· Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)
	· Piastre da taglio 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



TRITACARNE PS-32

Produzione: fino a 425 kg/h.

- Il gruppo motore e il gruppo macinazione si ordinano separatamente.
- Disponibile con sistema Enterprise o sistema Unger (doppio taglio) inox, con 1 lama e 1 piastra da 6 mm.

	Prezzo
PS-32III gruppo macinazione inox, Enterprise	2.498€
PS-32III gruppo macinazione inox, Unger (doppio taglio)	2.567€
1050220 Motore PS-32 230-400/50/3 (senza gruppo macinazione)	1.621€
1050223 Lame PS-32 inox enterprise	877€
1050224 Lame PS-32 inox unger	946€

Incluso	Opzionale
· Gruppo motore.	· Gruppo tritacarne inox, Enterprise.
	· Gruppo tritacarne inox, Unger (doppio taglio)



TRITACARNE - GRATTUGIA

Macchine tritacarne - grattugia e grattugie.

- Ideali per alberghi, ristoranti, pensioni, collettività e alimentazione.
- Conformi alle normative antinfortunistiche internazionali.



novità

TRITACARNE-GRATTUGIA PR-12I

Produzione: come tritacarne fino a 140 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione è costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- Il tritacarne grattugia PR-12I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050133	Tritacarne - grattugia PR-12I 230/50/1	1.650€

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.



TRITACARNE-GRATTUGIA PR-22I

Produzione: come tritacarne fino a 280 kg/h / come grattugia fino a 70 kg/h.

Costruito per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni e comunità.

- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- Munito di riduttore con ingranaggi elicoidali in acciaio, silenziosissimi, a bagno d'olio.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruito in speciale lega di alluminio.
- Tramoggia e bacinella carne in acciaio inox 18/8.
- Il gruppo macinazione è costruito interamente in acciaio inox 18/8 e alluminio.
- La tramoggia e il gruppo di macinazione si possono facilmente disinserire dal corpo macchina per una accurata pulizia.
- Il tritacarne grattugia PR-22I risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.
- Dimensioni in bocca in entrata grattugia: 14 cm x 8 cm.
- Dotato di piastra da taglio 6 mm.

		Prezzo
5050127	Tritacarne PR-22I 230/50/1	1.881€
5050132	Tritacarne PR-22I 400/50/3	1.881€

Incluso

- Piastra da taglio da 6 mm.

Opzionale

- Piastra da taglio da 3.5 mm (codice 6050432).
- Piastra da taglio da 4.5 mm (codice 6050433).

BEANO



GRATTUGIA GSE-2 / GSE-2 MIGNON

Grattugia per formaggio o pane.

Ideale per collettività, settore alberghiero e alimentare.

- Grattugia per formaggio e pane.
- Gruppo motore ricoperto da una fascia di lamiera inox.
- Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo.
- Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.
- La grattugia GSE risponde perfettamente alle norme antinfortunistiche internazionali.

		Prezzo
5050129	Grattugia GSE 230/50/1	1.035€
5050131	Grattugia GSE-2 Mignon 230/50/1	698€

ACCESSORI



Piastra da taglio

Per tritacarne Sammic.

Piastra taglio per tritacarne PS-12 / PS-22 / PS-32.

- Per tritacarne PS-12 / PS-22 / PS-32 e per tritacarne refrigerati.
- Piastra per i sistemi Entreprise e Unger (taglio doppio).

		Prezzo
2011525	Piastra taglio 12 4.5 mm PS-12 / HM-70	22€
2011527	Piastra taglio 12 6 mm PS-12 / HM-70	22€
2011530	Piastra taglio 12 8 mm PS-12 / HM-70	21€
2051051	Piastra taglio 22 3 mm	50€
2051014	Piastra taglio 22 4.5 mm	36€
2051052	Piastra taglio 22 6 mm	36€
2051053	Piastra taglio 22 8 mm	30€
2052051	Piastra taglio 32 3 mm	65€
2052014	Piastra taglio 32 4.5 mm	52€
2052052	Piastra taglio 32 6 mm	50€
2052053	Piastra taglio 32 8 mm	49€
2051524	Piastra taglio Unger 22 3 mm	48€
2051525	Piastra taglio Unger 22 4.5 mm	28€
2051526	Piastra taglio Unger 22 6 mm	28€
2051527	Piastra taglio Unger 22 8 mm	28€
2051774	Piastra taglio Unger 32 3 mm	65€
2051775	Piastra taglio Unger 32 4.5 mm	51€
2051776	Piastra taglio Unger 32 6 mm	48€
2051777	Piastra taglio Unger 32 8 mm	47€

