

# PICADORA DE CARNE 12 S

POTENCIA	0,75 Kw. (1 HP)
ALIMENTACION	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUCCION HORARIA	160 Kg./h.
DIMENSIONES	400x250x460h (Mm.)
PESO NETO	21 Kg.
PESO BRUTO	23 Kg.
DIMENSIONES	470x300x480h (Mm.)
VOLUMEN	0,068 M3

## **Características**

- Carcasa aluminio pulido y tolva de acero inoxidable
- Grupo para picar de acero alimentario o en acero inoxidable
- completamente extraíble
- Boca para introducir la carne de 56 Mm.
- Inversión de la marcha
- Reductor con engranajes en baño de aceite
- Sistema interprise con placa de acero inoxidable (agujeros de 6 Mm.) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado.
- Grupo de picado exterior para evitar el calentamiento de la carne

**Opcional:** Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

**Accesorios:** Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir de 10mm /20mm / 30mm.



# PICADORA DE CARNE 22 TS

POTENCIA	1,1 Kw. (1,5 HP)
ALIMENTACION	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUCCION HORARIA	300 Kg./h.
DIMENSIONES	420x300x500h (Mm.)
PESO NETO	31 Kg.
PESO BRUTO	40 Kg.
DIMENSIONES	570x420x680h (Mm.)
VOLUMEN	0,163 M <sup>3</sup>

## **Características**

- Carcasa y tolva de acero inoxidable
- Grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
- Boca para introducir la carne de 56 Mm.
- Inversión de la marcha
- Reductor con engranajes en baño de aceite
- Sistema interprise con placa de acero inoxidable (agujeros de 6 Mm.) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado.
- Grupo de picado exterior para evitar el calentamiento de la carne

**Opcional:** Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

**Accesorios:** Placa perforada y cuchillos - embudos para embutir de 10mm /20mm / 30mm.





# PICADORA DE CARNE 32 TS

POTENCIA	2,2 Kw. (3 HP)
ALIMENTACION	230V/1N/50Hz - 230-400V/3/50Hz
PRODUCCION HORARIA	500 Kg./h.
DIMENSIONES	520x320x550h (Mm.)
PESO NETO	53 Kg.
PESO BRUTO	59 Kg.
DIMENSIONES	570x420x680h (Mm.)
VOLUMEN	0,163 M3

## **Características**

- Carcasa y tolva de acero inoxidable
- Grupo para picar de acero inoxidable completamente extraíble
- Boca para introducir la carne de 76 Mm.
- Inversión de la marcha
- Reductor con engranajes en baño de aceite
- Sistema interprise con placa de acero inoxidable (agujeros de 6 Mm.) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado.
- Grupo de picado exterior para evitar el calentamiento de la carne

**Opcional:** Sistema Unger para picado muy fino (Ej.: Salchicha).

**Accesorios:** Placa embudos para embutir de 10mm /20mm perforada y cuchillos - / 30mm.

