

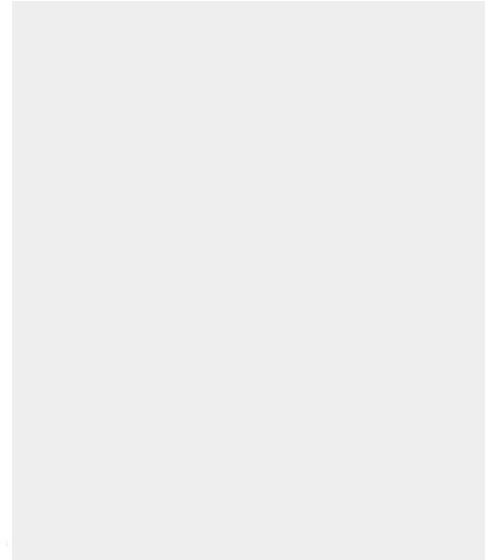


**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

**PICADORA DE CARNE MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE,  
PRODUCCIÓN 150/200 KG/H**

**SKU:** PFTC150ACM



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

**PICADORA DE CARNE MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE,  
PRODUCCIÓN 150/200 KG POR HORA**

La picadora de carne profesional es la máquina más adecuada para carnicerías, restaurantes, hoteles y comedores, ya que permite obtener un producto final bien elaborado y con todas sus propiedades organolépticas y nutritivas intactas.

La maquinaria es de **aleación de aluminio fundido a presión y pulida**.

Los engranajes helicoidales son de **acero templado en baño de aceite** y el **grupo motor** asíncrono **ventilado** con protección térmica.

El **grupo de molienda** es de **acero inoxidable**, gracias a la **posibilidad de poder separar todos los componentes del grupo de molienda** se puede realizar una **limpieza más precisa** con **extrema facilidad**.

La carne a procesar **debe separarse de los huesos** o de otras partes de **consistencia diferente** a la de la carne para no dañar la estructura de la picadora de carne.

### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Mano de mortero de ABS
- Plancha diámetro 6 mm
- Diámetro de la boca de salida 60 mm
- Entrada de carne 52 mm

### ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Conjunto de embudos
- Anillo para embutir
- Planchas de 2 mm, 3 mm, 3,5 mm, 4,5 mm, 8 mm
- Pasapuré
- Pasatomate

### DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	18 kg
<b>Dimensiones</b>	25 × 44 × 44 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L250xP440xH440 mm
<b>Diámetro boca salida carne</b>	60 mm
<b>Diámetro boca introducción carne</b>	52 mm



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Estructura externa</b>	Aluminio fundido a presión pulido
<b>Grupo de molienda</b>	Grupo de acero inoxidable
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230 V/1 N/50 Hz
<b>Potencia</b>	0,75 Kwatt/h
<b>Producción horaria picadora carne</b>	150/200 Kg/h
<b>Revoluciones cóclea (RMP)</b>	200
<b>Cambio de sentido</b>	Disponible como optional
<b>Tipología picadora de carne</b>	Picadora de carne individual
<b>Equipamiento de serie</b>	Plancha diámetro 6 mm