



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

Página: 1

## PICADORA DE CARNE MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE HIERRO FUNDIDO ALIMENTARIO, PRODUCCIÓN 300 KG/H

SKU: PFTC300GHM



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### PICADORA DE CARNE MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE HIERRO FUNDIDO ALIMENTARIO, PRODUCCIÓN 300 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 **hierro fundido alimentario**, 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:



**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

- Mano de mortero de ABS
- Plancha diámetro 6 mm
- Diámetro de la boca de salida 82 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>                              | 24 kg                               |
| <b>Dimensiones</b>                       | 30 × 48 × 51 cm                     |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>   | L300xP480xH510 mm                   |
| <b>Diámetro boca salida carne</b>        | 82 mm                               |
| <b>Diámetro boca introducción carne</b>  | 52 mm                               |
| <b>Estructura externa</b>                | Aluminio fundido a presión pulido   |
| <b>Grupo de molienda</b>                 | Grupo de hierro fundido alimentario |
| <b>Alimentación</b>                      | Monofásica 230 V/1 N/50 Hz          |
| <b>Potencia</b>                          | 1,1 Kwatt/HP                        |
| <b>Producción horaria picadora carne</b> | 300 Kg/h                            |
| <b>Revoluciones cóclea (RMP)</b>         | 140                                 |
| <b>Cambio de sentido</b>                 | Disponible como optional            |
| <b>Tipología picadora de carne</b>       | Picadora de carne individual        |



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

## Equipamiento de serie

Plancha diámetro 6 mm