

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE, PRODUCCIÓN 280/300 KG/H

SKU: PFTCR280M



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE, PRODUCCIÓN 280/300 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 **acero inoxidable**.

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

La **tolva** es **refrigerada** y la **temperatura** de la picadora de carne es **de -2°C a +4°C** manejable de la unidad de **control digital** frontal.

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 picadora de carne está diseñada para triturar y reducir el tamaño de la carne fresca congelada o



no congelada, a través de herramientas de corte, para obtener ragú, suizos, albóndigas y embutidos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Mano de mortero de ABS
- Plancha diámetro 6 mm
- Diámetro de la boca de salida 82 mm
- Entrada de carne 52 mm

DATOS TECNICOS

Peso	46 kg
Dimensiones	43 × 60 × 66 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L270xP410xH545 mm
Diámetro boca salida carne	82 mm
Diámetro boca introducción carne	52 mm
Estructura externa	Acero inox
Grupo de molienda	Grupo de acero inoxidable
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia	0,90 Kwatt/Hp
Producción horaria picadora carne	280 Kg / 300 Kg
Revoluciones cóclea (RMP)	120
Cambio de sentido	Disponible como optional
Tipología picadora de carne	Picadora de carne refrigerada