

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

SKU: PFTCR280T



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### PICADORA DE CARNE REFRIGERADA TRIFÁSICA, 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

<b>Peso</b>	46 kg
<b>Dimensiones</b>	43 × 60 × 66 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L270xP410xH545 mm
<b>Diámetro boca salida carne</b>	82 mm
<b>Diámetro boca introducción carne</b>	52 mm
<b>Estructura externa</b>	Acero inox
<b>Grupo de molienda</b>	Grupo de acero inoxidable
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia</b>	0,90 Kwatt/Hp
<b>Producción horaria picadora carne</b>	280 Kg / 300 Kg
<b>Revoluciones cóclea (RMP)</b>	120
<b>Cambio de sentido</b>	Disponible como optional
<b>Tipología picadora de carne</b>	Picadora de carne refrigerada