



**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 TRIFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE, PRODUCCIÓN 400 KG/H**

**SKU:** PFTC400ACT



### **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

#### **PICADORA DE CARNE TRIFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE ACERO INOXIDABLE, PRODUCCIÓN 400 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 98 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

#### DATOS TECNICOS

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Peso</b>                             | 34 kg                             |
| <b>Dimensiones</b>                      | 37 × 59 × 52 cm                   |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>  | L370xP590xH520 mm                 |
| <b>Diámetro boca salida carne</b>       | 98 mm                             |
| <b>Diámetro boca introducción carne</b> | 52 mm                             |
| <b>Estructura externa</b>               | Aluminio fundido a presión pulido |



**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>Grupo de molienda</b>                 | Grupo de acero inoxidable    |
| <b>Alimentación</b>                      | Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz |
| <b>Potencia</b>                          | 1,50 Kwatt/h                 |
| <b>Producción horaria picadora carne</b> | 400 Kg/h                     |
| <b>Revoluciones cóclea (RMP)</b>         | 140                          |
| <b>Cambio de sentido</b>                 | De serie                     |
| <b>Tipología picadora de carne</b>       | Picadora de carne individual |
| <b>Equipamiento de serie</b>             | Plancha diámetro 6 mm        |