



PROJECT Food®

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

Página: 1

PICADORA DE CARNE Y RALLADOR MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE HIERRO FUNDIDO ALIMENTARIO, PRODUCCIÓN PICADORA DE CARNE 200 KG/H

SKU: PTG250GHM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PICADORA DE CARNE Y RALLADOR MONOFÁSICA, GRUPO DE MOLIENDA DE HIERRO FUNDIDO ALIMENTARIO

La picadora de carne y rallador profesional es la máquina más adecuada para 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 pulido**.

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

El **grupo de molienda** de la picadora de carne 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.

El rodillo del rallador **es de acero con tratamiento electroless nickel plating**.



PROJECT Food®

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Mano de mortero de ABS para picadora de carne
- Plancha diámetro 6 mm
- Diámetro de la salida de la picadora de carne 70 mm
- Boca de inserción rallador 140x80 mm

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Conjunto de embudos
- Anillo para embutir
- Planchas de 2 mm, 3 mm, 3,5 mm, 4,5 mm y 8 mm
- Rodillo de acero inoxidable para picar carne
- Pasapuré
- Pasatomate

DATOS TECNICOS

Peso	20 kg
Dimensiones	29 × 60 × 43 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L200xP550xH460 mm
Diámetro boca salida carne	70 mm
Diámetro boca introducción carne	52 mm
Diámetro boca rallador	140×80 mm
Estructura externa	Aluminio fundido a presión pulido
Grupo de molienda	Grupo de hierro fundido alimentario
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia	0,75 Kwatt/HP
Producción horaria picadora carne	200 Kg/h



PROJECT Food®

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

Producción horaria rallador	50 Kg/h
Revoluciones cóclea (RMP)	Picadora de carne 200 rpm – Rallador 1400 rpm
Cambio de sentido	Disponible como optional
Equipamiento de serie	Plancha diámetro 6 mm