

Combinada picadora de carne + rallador producción de carne 20/50 Kg/h L 430 mm x P 270 mm x A 360/420 mm

MODELO: AB8D

Dim. externas

L 430 x P 270 x A 360/420 mm

569,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 430 mm x P 270 mm x A 360/420 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,37 Kw
Peso neto	11 Kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	20/50 kg/h

Medidas de la boca	Ø 52 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Placa de 6 mm de diámetro, cuchillo autoafilable
Tipo rallador/picadora	Combinación de picadora de carne y trituradora
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Combinada picadora de carne + rallador producción de carne 20/50 Kg/h L 430 mm x P 270 mm x A 360/420 mm.

La combinación de picadora de carne y rallador es la máquina ideal para satisfacer las necesidades de grandes carnicerías, restaurantes, hoteles y establecimientos de catering con necesidad de mayor capacidad de producción.

La máquina combinada tiene una estructura externa de aluminio pulido con una tolva de acero inoxidable y una unidad de molienda de aluminio.

Boca de entrada de la carne: 52 mm de diámetro.

El rallador tiene una boca de aluminio pulido, rodillo de acero inoxidable, rejilla de protección inferior, microinterruptor de la palanca de rallado.

La picadora de carne está diseñada para triturar y reducir el tamaño de la carne fresca, no congelada, mediante utensilios de corte, para obtener salsa de carne, albóndigas y salchichas.

La carne que se vaya a procesar no debe tener huesos ni otras partes con una consistencia diferente a la de la carne misma.

La picadora de carne es fácil e intuitiva de usar. La carne que se va a picar se carga manualmente en la tolva de carga situada en la parte superior de la máquina y, con la ayuda del mortero, se introduce en el cuello de picado.

La puesta en marcha del rallador es también muy sencilla, ya que sólo hay que introducir el trozo de queso en el rodillo dotado de la rejilla de protección inferior para obtener el producto deseado en muy poco tiempo.

La puesta en marcha y la parada de las máquinas se realizan mediante los botones "0" e "I".

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- PLACA DE 6 MM DE DIÁMETRO;

- CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE AUTOAFILABLE.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL