

Picadora de carne monofásica unidad de molienda de aluminio 20/50 kg/h L 290 mm x P 270 mm x A 350 mm

MODELO: TR8D

Dim. externas

L 290 x P 270 x A 350 mm

372,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 290 mm x P 270 mm x A 350 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,37 KW
Peso neto	9 Kg
Alimentación eléctrica	230 V/50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	20/50 Kg/h
Diámetro de la plancha	6 mm

Medidas de la boca	Ø 52 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Diámetro de la placa: 6 mm, boca de inserción de la carne: 52 mm
Potencia del motor	0,5 HP
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Picadora de carne monofásica con unidad de molienda de aluminio, producción horaria de 20/50 kg/h.

La picadora de carne es un aparato destinado principalmente al **uso doméstico o semiprofesional**, con una elegante **carcasa de aluminio pulido y una tolva de acero inoxidable**. Es capaz de preparar, de forma óptima, cualquier tipo de salsa.

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

La carne a procesar debe estar libre de huesos u otras partes con una consistencia diferente a la de la propia carne. Tiene la posibilidad de separar completamente la unidad de molienda del cuerpo de la máquina para una limpieza más profunda.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- DIÁMETRO DE LA PLACA: 6 mm;

- CUCHILLO DE ACERO INOXIDABLE AUTOAFILABLE;

- BOCA DE INSERCIÓN DE CARNE: 52 mm.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL