

Pedido del cliente

Picadora de carne refrigerada monofásica de acero inoxidable producción 150/250 kg/h L 270 mm x P 410 mm x A 545 mm

Precio: 2.588,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Picadora de carne refrigerada

Breve descripción

Descripción

Picadora de carne monofásica de acero inoxidable REFRIGERADA, producción horaria 150/250 kg.

La **picadora de carne** es un aparato **de uso profesional** muy adecuado para carnicerías y supermercados.

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

La carne a procesar no debe tener huesos u otras partes de consistencia que no sean la carne misma.

La **estructura** y la **unidad de molienda** de la picadora de carne son **de acero inoxidable**.

Entrada de la carne: 52 mm de diámetro.

La **tolva** está **refrigerada** y la **temperatura** de la picadora de carne es **de +4°C**.

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 molienda.

Los **mandos** son **frontales** y dispone de una **inversión de marcha**.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 270 mm x P 410 mm x A 545 mm
Potencia	1,1 KW
Peso neto	43 Kg
Equipamiento de serie	Pestello in plastica
Velocidad de rotación	120 rpm
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 / 50 Hz

Pedido del cliente

Tipo rallador/picadora	Picadora de carne refrigerada
Gas refrigerante	R134a
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	150/250 kg/h
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Inversión de la marcha	Si
Medidas de la boca	Ø 52 mm
Cantidad de gas	80 gr
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock

Generado el 09/06/2026