

Pedido del cliente

**Picadora de carne trifásica refrigerada en acero inoxidable,
producción horaria de 150/250 kg/h**

Precio: 2.321,00 € + IVA



Referencia: 22REF-TR

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Picadora de carne refrigerada

Breve descripción

Descripción

Picadora de carne trifásica refrigerada en acero inoxidable, producción horaria de 150/250 kg/h.

La picadora de carne profesional refrigerada está diseñada para garantizar la máxima higiene y frescura en el proceso de molienda, ideal para carnicerías, supermercados y laboratorios alimentarios. **La estructura en acero inoxidable AISI 304 asegura robustez, larga duración y fácil limpieza, mientras que el grupo de molienda en acero inoxidable AISI 304, parcialmente extraíble, simplifica las operaciones de lavado.**

Equipada con una placa de acero inoxidable de 4,5 mm y un cuchillo autoafilante, ofrece una molienda uniforme y precisa. **La boca de entrada de Ø52 mm** con tapa transparente garantiza seguridad y visibilidad. Los engranajes helicoidales de acero templado, en baño de aceite, y el motor asíncrono ventilado con protección térmica aseguran un funcionamiento silencioso, fiable y continuo.

El sistema de refrigeración integrado mantiene la carne entre 0°C y +4°C, regulable mediante termostato y alimentado con gas R134a conforme a las normativas europeas. Completan el equipo el cuadro de mandos de baja tensión ubicado en la parte frontal y el bloqueo lateral del grupo de molienda.

La picadora está diseñada para triturar y reducir el tamaño de la carne fresca no congelada ni ultracongelada y sin huesos, mediante herramientas de corte, para obtener ragú, hamburguesas, albóndigas y embutidos. La picadora es de uso sencillo e intuitivo. La carne a moler se carga manualmente en la tolva situada en la parte superior de la máquina y, con la ayuda del empujador, se introduce en el conducto de molienda.

Diseñada y fabricada íntegramente en Italia, la picadora cumple con los elevados estándares de calidad y seguridad.

Características principales

- Inversión de marcha
- Motor asíncrono ventilado y motorreductor en baño de aceite

Pedido del cliente

- Boca de entrada de la carne: diámetro 52 mm
- Placa perforada incluida: orificios de 4,5 mm

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
Alimentación eléctrica	400 V/ 50 Hz
Tipo rallador/picadora	Picadora de carne refrigerada
Gas refrigerante	R134a
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	280/300 kg/h
Tensión de la picadora de carne	Trifásica - 400 V
Inversión de la marcha	Si
Medidas de la boca	Ø 52 mm
Cantidad de gas	80 gr
Cable	Cable + enchufe