

Pedido del cliente

**Picadora de carne refrigerada trifásica de acero inoxidable
producción 300/500 kg/h L 350 mm x P 530 mm x A 555 mm**

Precio: 3.768,00 € + IVA



Referencia: 32REF-TR

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Picadora de carne refrigerada

Breve descripción

Descripción

Picadora de carne refrigerada trifásica de acero inoxidable producción 300/500 kg/h L 350 mm x P 530 mm x A 555 mm.

La **picadora de carne** es un aparato **para 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 ni otras partes de consistencia que no sea la propia carne.

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

Entrada de la carne: diámetro 80 mm.

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 picado.

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

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 350 mm x P 530 mm x A 555 mm
Potencia	1,87 Kw
Peso neto	56 Kg
Equipamiento de serie	Pestello in plastica
Alimentación eléctrica	400 V/ 50 Hz
Tipo rallador/picadora	Picadora de carne refrigerada

Pedido del cliente

Gas refrigerante	R134a
Tensión de la picadora de carne	Trifásica - 400 V
Inversión de la marcha	Si
Medidas de la boca	Ø 80 mm
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock