

Picadora monofásica grupo picado acero 160 Kg/H L 220 x P 500 x H 415 mm

MODELO: TRF12

Dim. externas
L 220 x P 500 x H 415 mm

450,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 220 mm x P 500 mm x H 415 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,55 KW
Peso neto	18,4 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	160 Kg

Medidas de la boca	Ø 70 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	sistema enterprice con placa de acero ino x idable (agujeros de 6 mm de diámetro), cuchillo de acero ino x idable autoafilable
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Picadora de carne monofásica con unidad de picado de acero 160 kg/h - Ancho 220 mm x Profundidad 500 mm x Altura 415 mm.

Potente, fiable y diseñado para un uso intensivo, esta **picadora de carne profesional monofásica** es la solución ideal para carnicerías, restaurantes, laboratorios alimentarios y negocios que requieren un alto rendimiento y la máxima higiene. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, garantiza solidez, facilidad de limpieza y durabilidad en el tiempo.

Todo el **grupo de molienda está realizado en acero inoxidable 304** y es completamente extraíble, para una limpieza rápida y precisa. Incluye tornillo sin fin, cuchilla autoafilable, placa perforada y bloque de seguridad para la placa perforada.

La picadora de carne está equipada con **bandeja de carga en acero inoxidable 304**, completamente extraíble, **empujador de plástico alimentario** y p**atas antideslizantes** para una mayor estabilidad durante el trabajo.

El **panel de mandos es mecánico**, sencillo e intuitivo, con interruptor ON/OFF y **función de inversión de marcha para facilitar el desbloqueo de la carne**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- EMPUJADOR:

- 2 PLACAS PERFORADAS (Ø4,5mm-Ø8mm)

- CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE AUTO-AFILANTE.