

Picadora de carne monofásica con unidad de picado de acero de 220 kg/h - L 260 mm x P 520 mm x H 445 mm

MODELO: TRF22

Dim. externas
L 260 x P 520 x H 445 mm

576,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 260 mm x P 520 mm x H 445 mm
Inversión de la marcha	Si
Potencia	1,1 KW
Peso neto	24,7 kg
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	220 Kg

Medidas de la boca	Ø 82 mm
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	2 placas perforadas (Ø4,5mm-Ø8mm), cuchillo de acero ino x idable autoafilable, mortero
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 de 220 kg/h - L 260 mm x P 520 mm x H 445 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:

- MORTERO:

- 2 PLACAS PERFORADAS (Ø4,5mm-Ø8mm)

- CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE AUTOAFILANTE.