

Máquina pasapomodoro y ralladora monofásica con grupo de molienda inox – producción 40 kg/h –L 590 ×P 290 ×H 510/600 mm

MODELO: 12T-MNIXPP

Dim. externas

L 590 x P 290 x A 510/600 mm

898,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 590 mm x P 290 mm x A 510/600 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,75 KW
Peso neto	23 kg
Medidas de la boca del rallador	140 mm x 75 mm
Tensión del rallador	Monofásica - 230 V
Producción horaria del rallador kg/h	100/160 Kg/h

Medidas de la boca	Ø 52 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
Potencia del motor	1 HP
Tipo rallador/picadora	Combinación de picadora de carne y trituradora
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Pasapomodoro eléctrico profesional con tritacarne y ralladora | Grupo de molienda inox AISI 304 | 100–160 kg/h.

El pasapomodoro eléctrico profesional con tritacarne y ralladora es un equipo **multifunción** diseñado para satisfacer las necesidades de **carnicerías, gastronomías, restaurantes, laboratorios alimentarios, agroturismos y empresas agrícolas**. Gracias a la combinación de **pasapomodoro profesional, tritacarne y ralladora**, permite optimizar el espacio de trabajo y aumentar la productividad con una sola máquina.

Fabricado con **estructura en aluminio pulido**, **tolva en acero inoxidable** y **grupo de molienda con sistema interno extraíble en acero inox AISI 304**, garantiza **robustez**, **máxima higiene** y **facilidad de mantenimiento**, incluso en uso profesional intensivo.

El grupo de molienda alcanza una **producción horaria de 100–160 kg**, mientras que la ralladora profesional ofrece una capacidad de hasta **40 kg/h**, ideal para quesos curados, pan seco y otros alimentos.

Este equipo profesional permite realizar **tres procesos con una sola máquina**, reduciendo tiempos operativos y el espacio ocupado en el laboratorio. El grupo de molienda con sistema interno extraíble en acero inox AISI 304 (tornillo sin fin y placa perforada) facilita las operaciones de limpieza y mantenimiento, asegurando **altos estándares higiénicos** y una larga vida útil. El sistema Enterprise, combinado con la **placa inox Ø 6 mm** y el **cuchillo autoafilante**, garantiza una molienda uniforme y constante incluso en trabajos prolongados.

La canaleta del pasapomodoro **separa la pulpa de pieles y semillas**, filtrándola eficazmente.

La ralladora profesional está diseñada para ofrecer **seguridad y eficiencia** gracias al **rodillo en acero inox**, la **rejilla de protección** y el **microinterruptor** que detiene el funcionamiento cuando es necesario. Apta para la producción de diversos alimentos rallados como queso, pan y frutos secos.

Características técnicas

- Máquina combinada **pasapomodoro, tritacarne y ralladora profesional**.
- **Estructura en aluminio pulido**, robusta y resistente.
- **Tolva en acero inox** para máxima higiene alimentaria.
- **Grupo de molienda extraíble** en acero inox AISI 304.
- **Boca de entrada de carne Ø 52 mm**.
- **Reductor con engranajes en baño de aceite**, transmisión fiable, silenciosa y duradera.
- **Sistema Enterprise** con **placa inox Ø 6 mm**.
- **Cuchillo inox autoafilante**.
- **Ralladora** con boca en aluminio pulido 140 × 75 mm.
- **Rodillo rallador en acero inox** de alta resistencia.
- **Rejilla inferior de protección**.
- **Microinterruptor de seguridad** en la palanca prensadora de la ralladora.
- **Palo prensador incluido**.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.