

Máquina pasapomodoro trifásica con grupo de molienda en acero inox y sistema extraíble – 160 kg/h

MODELO: 12S-TRIXPP

Dim. externas
L 400 x P 250 x A 500 mm

708,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	L 400 mm x P 250 mm x A 500 mm
Inversión de la marcha	No
Potencia	0,75 KW
Peso neto	21 kg
Alimentación eléctrica	400 V/ 3 N/ 50 Hz
Producción horaria	160 kg
Producción horaria de la picadora de carne KG/h	160 Kg/h

Medidas de la boca	Ø 52 mm
Requisitos para el cable de alimentación	Cable trifásico 5 polos (3P+N+T)
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
Cable	Cable + enchufe
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Trifásica - 400 V
Normative	CE

Descripción

Pasapomodoro y picadora de carne profesional trifásica para carnicerías, restaurantes y empresas agrícolas – 160 kg/h.

La **Máquina Pasapomodoro Eléctrica Profesional Trifásica con Picadora de Carne** es un equipo multifunción diseñado para la transformación profesional del tomate y de la carne. Gracias a su **estructura en aluminio pulido**, a la **tolva en acero inoxidable** y al **grupo de molienda con sistema interno extraíble en acero inox AISI 304** (tornillo sinfín interno y placa perforada), ofrece **máxima higiene, robustez y facilidad de limpieza**, siendo ideal para un uso intensivo.

Equipada con **alimentación trifásica**, es perfecta para **laboratorios alimentarios, carnicerías, gastronomías, restaurantes, agroturismos, empresas agrícolas y productores de conservas** que necesitan altas prestaciones sin disponer de un sistema trifásico propio.

Con una **capacidad productiva de 100–160 kg/h**, permite trabajar grandes cantidades de producto manteniendo calidad y continuidad operativa.

El **grupo de molienda completamente extraíble en acero inox AISI 304** permite una limpieza rápida y precisa, reduciendo los tiempos de mantenimiento y garantizando altos estándares higiénicos, indispensables en las actividades profesionales del sector alimentario. El acero inoxidable AISI 304 asegura además una **elevada resistencia a la corrosión, a los ácidos alimentarios y al desgaste**.

La **canaleta del pasapomodoro** separa la pulpa de pieles y semillas mediante filtrado.

Características técnicas

- Estructura robusta en aluminio pulido
- Tolva redonda en acero inoxidable para máxima higiene alimentaria
- Grupo de molienda extraíble en acero inox AISI 304, fácil de desmontar y limpiar
- Boca de entrada de carne Ø 52 mm
- Reductor con engranajes en baño de aceite para una transmisión fiable, silenciosa y duradera
- Sistema de molienda Enterprise con **placa en acero inox con orificios Ø 6 mm**
- Cuchilla de acero inoxidable autoafilante
- Alimentación trifásica con enchufe rojo de 5 polos
- Producción horaria: **100–160 kg/h**
- Pisador incluido

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA