



Máquina pasapomodoro y ralladora trifásica inox, 40 kg/h, 590×290×510/600 mm

MODELO: 12T-TRIXPP

Dimensiones externas

L 590 x P 290 x A 510/600 mm

868,00 € + IVA

 [Solicita plazos entrega](#)



Dimensiones 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	Trifásica - 400 V
Producción horaria del rallador kg/h	100/160 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 inox idable (agujeros de 6 mm de diámetro), cuchillo de acero inox idable autoafilable
Cable	Cable + enchufe
Potencia del motor	1 HP
Tipo rallador/picadora	Combinación de picadora de carne y trituradora
Tensión de la picadora de carne	Trifásica - 400 V
Normative	CE

Descripción

Máquina pasapomodoro con tritacarne y ralladora, grupo inox AISI 304, 100–160 kg/h.

La **Máquina Pasapomodoro Eléctrica 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, picadora de carne y ralladora**, permite optimizar los espacios de trabajo y aumentar la productividad con una sola máquina.

Fabricada 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 de **100–160 kg/h**, mientras que la **ralladora profesional** ofrece una capacidad de hasta **40 kg/h**, ideal para la elaboración de **quesos curados, pan seco y otros alimentos**.

Esta máquina profesional permite realizar **tres procesos distintos con un solo equipo**, reduciendo tiempos operativos y ocupación en el laboratorio. El **grupo de molienda extraíble en acero inox AISI 304** (tornillo sinfín interno 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 la **cuchilla autoafilante**, garantiza una molienda uniforme y constante incluso en trabajos prolongados.

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

La **ralladora profesional** está diseñada para ofrecer seguridad y eficiencia gracias al **rulo en acero inoxidable**, la **rejilla de protección** y el **microinterruptor** que detiene el funcionamiento cuando es necesario. Adecuada para la producción de **queso, pan y frutos secos rallados**.

Características técnicas

- Máquina combinada **pasapomodoro, picadora de carne y ralladora profesional**
- Estructura en aluminio pulido robusta y resistente
- Tolva en acero inoxidable para máxima higiene alimentaria
- Grupo de molienda extraíble en acero inox AISI 304
- Componentes del grupo aptos para lavavajillas
- Posibilidad de conservar el grupo de molienda directamente en frigorífico
- Boca de entrada carne Ø 52 mm
- Reductor con engranajes en baño de aceite, fiable y silencioso
- Sistema de molienda Enterprise
- Placa inox con orificios Ø 6 mm
- Cuchilla inox autoafilante
- Ralladora con boca en aluminio pulido 140 × 75 mm
- Rulo de ralladora en acero inox de alta resistencia
- Rejilla inferior de protección
- Microinterruptor de seguridad en la palanca presionadora de la ralladora
- Pisador incluido

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