



Máquina pasapomodoro trifásica con grupo interno inox extraíble, 160 kg/h, 400×290×510 mm

MODELO: 12TS-TRIXPP

Dimensiones externas
L 400 x P 290 x A 510 mm

765,00 € + IVA

 Solicita plazos entrega



Dimensiones externas	L 400 mm x P 290 mm x A 510 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 con grupo de molienda extraíble apto para lavavajillas, 160 kg/h.

La Máquina Pasapomodoro Eléctrica Profesional con Picadora de Carne es un equipo diseñado para ofrecer **altas prestaciones, máxima higiene y facilidad de uso** en las actividades profesionales del sector alimentario. Gracias a su **estructura en aluminio pulido**, a la **tolva en acero inoxidable** y al **grupo de molienda completamente extraíble en acero inox AISI 304**, representa la solución ideal para **carnicerías, gastronomías, restaurantes, laboratorios alimentarios, empresas agrícolas y productores de conservas**.

El principal punto fuerte de este modelo es el **grupo de molienda en acero inox AISI 304**, que puede **extraerse fácilmente al finalizar la elaboración y colocarse directamente en el frigorífico**, manteniendo la carne en condiciones higiénicas óptimas sin necesidad de

desmontar toda la máquina.

Además, el **bloque de molienda** (plato, tornillo sinfín, placa y estructura tubular) es **completamente extraíble y lavable en lavavajillas**, reduciendo significativamente los tiempos de limpieza y garantizando la **máxima seguridad alimentaria**.

Este modelo ha sido diseñado para **facilitar el trabajo diario de los profesionales**. El grupo de molienda extraíble permite **interrumpir la elaboración y conservar directamente el grupo en el frigorífico**, manteniendo el producto a la temperatura adecuada y reduciendo los tiempos de preparación en trabajos posteriores. La posibilidad de **lavar el grupo en lavavajillas** permite una limpieza completa y rápida, mejorando la eficiencia operativa y cumpliendo los estándares higiénicos exigidos en el sector alimentario.

El **sistema de molienda Enterprise**, combinado con la **placa inox de Ø 6 mm** y la **cuchilla autoafilante en acero inoxidable**, garantiza una molienda **uniforme, precisa y constante**. El **reductor con engranajes en baño de aceite** asegura una transmisión de potencia fiable, reduce el desgaste de los componentes mecánicos y prolonga la vida útil de la máquina incluso en caso de uso intensivo.

Si buscas una máquina que combine **prestaciones profesionales, facilidad de limpieza y máxima higiene**, este modelo es la solución ideal. El **grupo de molienda extraíble en acero inox AISI 304**, lavable en lavavajillas y conservable en frigorífico, representa una ventaja clave para **optimizar los tiempos de trabajo y cumplir con los procedimientos HACCP**.

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

Características técnicas

- Estructura robusta en aluminio pulido
- Tolva en acero inoxidable, resistente e higiénica
- Grupo de molienda completamente extraíble
- Grupo fabricado en acero inox AISI 304
- Componentes del grupo aptos para lavavajillas
- Posibilidad de conservar el grupo de molienda directamente en frigorífico
- Boca de entrada de 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
- Grupo de molienda íntegramente en acero inoxidable
- Pisador incluido

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