

Máquina pasapomodoro monofásica con bloque de molienda extraíble inox – 160 kg/h – 400×290×510 mm

MODELO: 12TS-MNIXPP

Dim. externas
L 400 x P 290 x A 510 mm

795,00 € + IVA

En stock

Dim. 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	230 V/1N/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
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
Tipo rallador/picadora	Simple
Tensión de la picadora de carne	Monofásica - 230 V
Normative	CE

Descripción

Pasapomodoro y tritacarne profesional con grupo de molienda extraíble y lavable en lavavajillas – 160 kg/h.

El pasapomodoro eléctrico profesional con tritacarne es una máquina diseñada para ofrecer **altas prestaciones**, **máxima higiene** y **practicidad de uso** en 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 **guardarse directamente en el frigorífico**, manteniendo la carne en condiciones higiénicas óptimas sin desmontar toda la máquina.

Además, el **bloque de molienda** (plato, tornillo sin fin, placa perforada y cuerpo tubular) es **totalmente extraíble y lavable en lavavajillas**, reduciendo notablemente los tiempos de limpieza y garantizando **máxima seguridad alimentaria**.

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

El **sistema de molienda Enterprise**, combinado con la **placa inox Ø 6 mm** y el **cuchillo autoafilante**, garantiza una molienda **uniforme, precisa y constante** en el tiempo. 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 uso intensivo.

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

Características técnicas

- Estructura robusta en **aluminio pulido**.
- **Tolva en acero inox**, resistente e higiénica.
- **Grupo de molienda completamente extraíble**.
- Grupo fabricado en **acero inox AISI 304**.
- Componentes del grupo **lavables en lavavajillas**.
- Posibilidad de **conservar el grupo de molienda directamente en el frigorífico**.
- Boca de entrada de carne **Ø 52 mm**.
- **Reductor con engranajes en baño de aceite**, fiable y silencioso.
- Sistema de molienda **Enterprise** incluido.
- **Placa inox Ø 6 mm**.
- **Cuchillo inox autoafilante**.
- Grupo de molienda completamente en **acero inox**.
- **Palo prensador incluido**.
- **Disponible en versión monofásica o trifásica** (seleccionable al realizar el pedido).

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