



Catálogo de las
PICADORAS DE CARNE
distribuidas en España

Picadoras de carne

Grupo acero alimentario fundido

PICA.40 568 €

Modelo 8
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 380 W - 0,5 Hp
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 20 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 270x260x360 mm
Peso: 9 kg



Modelos trifásicos. Consultar



PICA.41 832 €

Modelo 12
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 750 W - 1 Hp
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 200 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 370x220x440 mm
Peso: 19 kg



PICA.42 1.102 €

Modelo 22
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1100 W - 1,5 Hp
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 300 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 440x240x510 mm
Peso: 24 kg



Estructura en aleación de aluminio fundido a presión.



Caja de cambio con engranajes helicoidales en baño de aceite.



Motor sincrónico ventilado con protección térmica y estructura de acero inox AISI 304.



En dotación, placa de Ø 6 mm, cuchilla y tolva.



Cumple las normas profesionales de la CE.



VER VIDEO

Picadoras de carne

Grupo inoxidable



Nuestras picadoras de carne incorporan GRUPO INOX de serie, según normativa (otros materiales pueden generar problemas de uso e higiénicos)



Modelos trifásicos, consultar.

PICA.21 1.158 €

(Modelo 12)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 160 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 470x300x480 mm
Peso: 21 kg



PICA.22 1.436 €

(modelo 12)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 160 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 440x270x450 mm
Peso: 22 kg



PICA.9 1.540 €

(Modelo 22)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1,5 HP - 1100 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 300 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 540x300x480 mm
Peso: 25 kg



Estructura Aluminio pulido (PICA.9/21). Estructura acero inox (PICA22). Tolla acero inox.



Reductor con engrajes en baño de aceite. Grupo inox extraíble.



Placas sistema Enterprise agujeros 6 mm y cuchilla de acero inox con autoafilado.



Embudos Ø 15/20/30 mm



Opcional Sistema Unger para picado muy fino (salchichas). Inversión de marcha (PICA.9/22)

Picadoras de carne

Grupo inoxidable

(Bajo pedido)



PICA.23 1.582 €

(modelo 22)

Boca de entrada: Ø 52 mm

Potencia: 1,5 HP - 1100 W

Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz

Producción: 300 kg/h

Peso: 26 kg

Ancho/Profundo/Alto:

540x300x480 mm



PICA.24 2.416 € (Trifásico)

PICA.25 2.784 € (Monofásico)

Modelo 32

Boca de entrada: Ø 76 mm

Potencia: 3 HP - 2200 W

Voltaje: 230-400 V / 3N / 50 Hz (PICA24)

Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz (PICA25)

Producción: 500 kg/h

Peso: 43 kg (PICA24) - 53 kg (PICA25)

Ancho/Profundo/Alto: 490x340x570 mm



PICA.8 2.580 € (Trifásico)

(modelo 32)

Boca de entrada: Ø 76 mm

Potencia: 3 HP - 2200 W

Voltaje: 230-400 V / 3N / 50 Hz

Producción: 500 kg/h

Peso: 43 kg

Ancho/Profundo/Alto:

520x320x550 mm

MANUAL



PICA35 190 €

Picadora manual inox con
cuchilla y rejilla Ø 6,5 cm
Soporte brida

Accesorios ver páginas 183, 184, 185.



V.6033 50 €

Aceite especial
picadoras de carne.



Estructura y
tolva acero inox.
Microinterruptor de
seguridad en tolva.
(PICA.8/24/25).



Reductor con engranajes en baño de aceite. Grupo inox extraíble.



Placas sistema Enterprise agujeros 6 mm y cuchilla de acero inox con autoafilado.



Opcionales embudos Ø 15/20/30 mm (PICA23). Embudos Ø 20/30 mm (PICA.8/24/25).



Opcional Sistema Unger para picado muy fino (salchichas). Inversión de marcha.

Picadoras de carne

Accesorios

Sistema Unger
Para picado muy fino
(salchicha).
(Opcional)



Pasaverduras
(Opcional PICA21/22)

PICA.20 286,11 €



Embudos
(Opcional)



Código	Mod.	Ø
PICA.10	16 €	Nº 8 15 mm
PICA.11	16 €	Nº 12 15 mm
PICA.12	16 €	Nº 22 15 mm
PICA.13	16 €	Nº 32 20 mm
PICA.14	16 €	Nº 8 20 mm
PICA.15	16 €	Nº 12 20 mm
PICA.16	16 €	Nº 22 20 mm
PICA.17	16 €	Nº 22 30 mm
PICA.18	16 €	Nº 32 30 mm

Cuchillas Sistema Enterprise

Calidad Salvador Inox Autoafilantes

Código	Mod.
PC.1	11,82 € Nº 8
PC.2	12,60 € Nº 12
PC.3	15,60 € Nº 22
PC.4	19,80 € Nº 32
PC.5	48,30 € Nº 42

Cuchillas Sistema Unger

Calidad HRP Inox Autoafilantes

Código	Mod.
PC.153	56,38 € H 82
PC.154	58,88 € H 98

Calidad Zico Doble Corte

Código	Mod.
PC.168	56,38 € H 82
PC.169	78,30 € B 98
PC.170	90,82 € C 106
PC.171	97,10 € D 114
PC.172	119,02 € E 130

Calidad Zico/Salvador

Código	Mod.
PC.142	19,10 € Nº 8
PC.143	20,98 € Nº 12
PC.144	23,48 € Nº 22
PC.145	28,81 € Nº 32
PC.146	115,88 € Nº 42

Calidad Salvador Inox Doble Corte Autoafilantes

Código	Mod.
PC.155	39,46 € R 70
PC.156	48,54 € H 82
PC.157	61,08 € B 98

Calidad Salvador Inox Doble Corte

Código	Mod.
PC.173	57 € H 82
PC.174	76,42 € B 98
PC.175	87,70 € D 114
PC.176	103,36 € E 130

Calidad Salvador Inox Bimetálica Autoafilantes

Código	Mod.
PC.147	64,26 € Nº 22
PC.148	76,42 € Nº 32
PC.149	133,74 € Nº 42

Calidad Salvador Inox Doble Corte Autoafilantes Corte Cambiable

Código	Mod.
PC.158	58,26 € R 70
PC.159	61,38 € H 82
PC.160	76,10 € B 98
PC.161	156,92 € E 130

Calidad Salvador Inox Doble Corte Autoafilantes con Anillo

Código	Mod.
PC.177	38,22 € R 70
PC.178	48,54 € H 82
PC.179	61,08 € B 98
PC.180	102,42 € E 130

Calidad HRP Inox Autoafilantes

Código	Mod.
PC.150	23 € Nº 12
PC.151	33,41 € Nº 22
PC.152	40,36 € Nº 32

Calidad Zico Corte Sencillo

Código	Mod.
PC.162	68,90 € R 70
PC.163	88,64 € H 82
PC.164	137,80 € B 98
PC.165	144,08 € C 106
PC.166	158,44 € D 114
PC.167	159,74 € E 130

Calidad Zico Doble Corte Autoafilantes con Anillo

Código	Mod.
PC.181	119,02 € H 82
PC.182	140,94 € B 98
PC.183	253,70 € C 106
PC.184	206,72 € D 114
PC.185	238,04 € E 130

ENTERPRISE: Solo se puede adaptar una cuchilla y una placa.

UNGER: Se puede adaptar una cuchilla y una, dos o tres placas a la vez.

ZICO: Más duradera pero no es Inox.

SALVADOR: Acero Inox.

HRP: La cuchilla está en otro sentido para picar carne con más nervio y más facilidad.

Picadoras de carne

Accesorios

Recambios cuchillas Unger



Código		Descripción	Modelo
PC.186	1,74 €	HOJA	R 70
PC.187	11,58 €	HOJA	E 130
PC.373	1,74 €	HOJA	H 82
PC.374	1,74 €	HOJA	B 98
PC.188	2,20 €	TORNILLO HOJA	R 70 / H 82 / B 98 / E 130
PC.189	2,50 €	LLAVE TORNILLO	R 70 / H 82 / B 98
PC.190	4,70 €	LLAVE TORNILLO	E 130
PC.375	2,20 €	TORNILLO HOJA	E 130

Placas Enterprise sin pivote calidad Salvinox

Modelo ▶	Nº 8	Nº 12	Nº 22	Nº 32	Nº 42
Ø Externo ▶	61 mm	69 mm	82 mm	99 mm	130 mm
Ø Agujeros					
2 mm	PC.81 33,40 €	PC.82 44,26 €	PC.83 50,12 €	PC.84 71,40 €	PC.191 175,40 €
2,5 mm	PC.208 29,76 €	PC.209 38,52 €	PC.210 40,72 €	PC.211 67,54 €	PC.212 124,34 €
3 mm	PC.85 26,44 €	PC.86 34,24 €	PC.87 36,20 €	PC.88 50,12 €	PC.192 124,34 €
3,5 mm	PC.89 23,66 €	PC.90 30,06 €	PC.91 32,02 €	PC.92 40,08 €	PC.193 105,86 €
4 mm	PC.93 21,44 €	PC.94 30,34 €	PC.95 30,06 €	PC.96 36,20 €	PC.194 92,08 €
4,5 mm	PC.97 21,44 €	PC.98 28,40 €	PC.99 32,29 €	PC.100 36,20 €	PC.195 98,98 €
5 mm	PC.101 21,44 €	PC.102 30,34 €	PC.103 32,50 €	PC.104 41,20 €	PC.196 102,32 €
6 mm	PC.105 21,44 €	PC.106 28,40 €	PC.107 33,70 €	PC.108 41,16 €	PC.197 92,08 €
7 mm	PC.109 21,44 €	PC.110 28,40 €	PC.111 32,30 €	PC.112 36,20 €	PC.198 92,08 €
8 mm	PC.113 23,20 €	PC.114 28,40 €	PC.115 32,29 €	PC.116 36,20 €	PC.199 92,08 €
10 mm	PC.117 21,44 €	PC.118 28,40 €	PC.119 30,06 €	PC.120 36,20 €	PC.200 92,08 €
12 mm	PC.121 21,44 €	PC.122 28,40 €	PC.123 32,48 €	PC.124 41 €	PC.201 92,08 €
14 mm	PC.125 21,44 €	PC.126 30,52 €	PC.127 30,06 €	PC.128 36,20 €	PC.202 92,08 €
16 mm	PC.129 21,44 €	PC.130 28,40 €	PC.131 30,06 €	PC.132 36,20 €	PC.203 92,08 €
18 mm		PC.133 32,00 €	PC.134 32,50 €	PC.135 36,20 €	PC.204 92,08 €
20 mm			PC.136 30,24 €	PC.137 36,20 €	PC.205 92,08 €
3 OJOS	PC.140 26,80 €	PC.141 35,50 €	PC.138 30,06 €	PC.139 36,20 €	PC.206* 92,08 €
3 OJOS					PC.376** 92,08 €

Placas Enterprise con pivote calidad Salvador

Modelo ▶	Nº 8	Nº 12	Nº 22	Nº 32	Nº 42
Ø Externo ▶	61 mm	69 mm	82 mm	99 mm	130 mm
Ø Agujeros					
2 mm	PC.6 39,82 €	PC.7 55,68 €	PC.8 80,18 €	PC.9 117,20 €	PC.10 259,20 €
2,5 mm	PC.213 35,70 €	PC.214 43,22 €	PC.215 49,80 €	PC.216 75,80 €	PC.217 210,46 €
3 mm	PC.11 31,74 €	PC.12 37,88 €	PC.13 42,02 €	PC.14 60,44 €	PC.15 187,08 €
3,5 mm	PC.16 28,68 €	PC.17 33,36 €	PC.18 38,20 €	PC.19 59,44 €	PC.20 158,68 €
4 mm	PC.21 26,44 €	PC.22 31,34 €	PC.23 37,58 €	PC.24 57,14 €	PC.25 124,16 €
4,5 mm	PC.26 26,44 €	PC.27 33 €	PC.28 37,58 €	PC.29 57,20 €	PC.30 124,16 €
5 mm	PC.31 26,44 €	PC.32 31 €	PC.33 36,18 €	PC.34 53,92 €	PC.35 124,16 €
6 mm	PC.36 26,44 €	PC.37 33 €	PC.38 36,18 €	PC.39 53,92 €	PC.40 124,16 €
7 mm	PC.41 26,44 €	PC.42 27,50 €	PC.43 39,10 €	PC.44 53,30 €	PC.45 124,16 €
8 mm	PC.46 26,44 €	PC.47 30,24 €	PC.48 37,15 €	PC.49 55,98 €	PC.50 124,16 €
10 mm	PC.51 26,44 €	PC.52 31,08 €	PC.53 32,90 €	PC.54 47,80 €	PC.55 124,16 €
12 mm	PC.56 26,44 €	PC.57 31,06 €	PC.58 36,18 €	PC.59 52,60 €	PC.60 124,16 €
14 mm	PC.61 26,44 €	PC.62 32,02 €	PC.63 36,48 €	PC.64 64,34 €	PC.65 124,16 €
16 mm	PC.66 26,44 €	PC.67 32,02 €	PC.68 36,48 €	PC.69 58,46 €	PC.70 124,16 €
18 mm		PC.71 32,02 €	PC.72 36,48 €	PC.73 56,52 €	PC.74 124,16 €
20 mm			PC.75 36,48 €	PC.76 56,52 €	PC.77 124,16 €
3 OJOS		PC.207 139,68 €	PC.78 36,48 €	PC.79 56,52 €	PC.80 124,16 €



* Agujero recto ** Agujero cónico

Picadoras de carne

Accesorios

Placas Unger sin pivote calidad Salvinox/Zico

Modelo ▶	SALVINOX INOXIDABLE					ZICO		
	R 70	H 82	B 98	D 114	E 130	C 106	D 114	E 130
Ø Agujeros								
2 mm	PC.218 59,82 €	PC.237 67,96 €	PC.256 89,58 €	PC.279 125,28 €	PC.299 129,66 €	PC.319 122,14 €	PC.337 128,42 €	PC.355 184,78 €
2,5 mm	PC.219 59,82 €	PC.238 67,96 €	PC.257 89,58 €	PC.280 125,28 €	PC.300 129,66 €	PC.320 122,14 €	PC.338 128,42 €	PC.356 184,78 €
3 mm	PC.220 46,04 €	PC.239 49,18 €	PC.258 67,66 €	PC.281 96,16 €	PC.301 107,42 €	PC.321 97,10 €	PC.339 103,36 €	PC.357 137,80 €
3,5 mm	PC.221 46,04 €	PC.240 49,18 €	PC.259 67,66 €	PC.282 96,16 €	PC.302 107,42 €	PC.322 97,10 €	PC.340 103,36 €	PC.358 137,80 €
4 mm	PC.222 46,04 €	PC.241 49,18 €	PC.260 67,66 €	PC.283 96,16 €	PC.303 107,42 €	PC.323 93,96 €	PC.341 97,10 €	PC.359 131,54 €
4,5 mm	PC.223 40,72 €	PC.242 43,54 €	PC.261 54,50 €	PC.284 87,70 €	PC.304 91,76 €	PC.324 93,96 €	PC.342 97,10 €	PC.360 131,54 €
5 mm	PC.224 40,72 €	PC.243 43,54 €	PC.262 54,50 €	PC.285 87,70 €	PC.305 91,76 €	PC.325 90,82 €	PC.343 87,70 €	PC.361 109,62 €
6 mm	PC.225 40,72 €	PC.244 43,54 €	PC.263 54,50 €	PC.286 87,70 €	PC.306 91,76 €	PC.326 90,82 €	PC.344 87,70 €	PC.362 109,62 €
7 mm	PC.226 40,72 €	PC.245 43,54 €	PC.264 54,50 €	PC.287 87,70 €	PC.307 91,76 €			
7,8 mm						PC.327 84,56 €	PC.345 81,44 €	PC.363 90,82 €
8 mm	PC.227 40,72 €	PC.246 43,54 €	PC.265 54,50 €	PC.288 87,70 €	PC.308 91,76 €			
10 mm	PC.228 43,14 €	PC.247 43,54 €	PC.266 54,50 €	PC.289 87,70 €	PC.309 91,76 €	PC.328 84,56 €	PC.346 81,44 €	PC.364 90,82 €
12 mm	PC.229 38,22 €	PC.248 40,72 €	PC.267 49,18 €	PC.290 83,62 €	PC.310 88,64 €			
13 mm	PC.230 38,22 €	PC.249 40,72 €	PC.268 49,18 €	PC.291 83,62 €	PC.311 88,64 €	PC.329 72,04 €	PC.347 65,78 €	PC.365 84,56 €
14 mm	PC.231 38,22 €	PC.250 40,72 €	PC.269 49,18 €	PC.292 83,62 €	PC.312 88,64 €			
16 mm	PC.232 38,22 €	PC.251 40,72 €	PC.270 49,18 €	PC.293 83,62 €	PC.313 88,64 €	PC.330 162,86 €	PC.348 90,82 €	PC.366 100,22 €
18 mm	PC.233 38,22 €	PC.252 40,72 €	PC.271 49,18 €	PC.294 83,62 €	PC.314 88,64 €	PC.331 162,86 €	PC.349 90,82 €	PC.367 100,22 €
20 mm	PC.234 38,22 €	PC.253 40,72 €	PC.272 49,18 €	PC.295 83,62 €	PC.315 88,64 €	PC.332 162,86 €	PC.350 90,82 €	PC.368 100,22 €
25 mm						PC.333 162,86 €	PC.351 119,02 €	PC.369 125,28 €
30 mm								PC.370 125,28 €
TIPO "O" 3 OJOS			PC.273⁵ 49,18 €					
	PC.235¹ 38,22 €	PC.254³ 45,24 €	PC.377⁶ 49,18 €	PC.296⁹ 83,62 €	PC.316¹¹ 88,64 €	PC.334¹³ 93,96 €	PC.352¹³ 93,96 €	PC.371¹³ 112,76 €
			PC.277⁷ 65,78 €					
TIPO "O" 3 OJOS PRECORTE	PC.236² 57,00 €	PC.255⁴ 59,82 €	PC.378⁸ 65,78 €	PC.297¹⁰ 96,16 €	PC.317¹² 103,04 €	PC.335¹⁴ 93,96 €	PC.353¹⁴ 93,96 €	PC.372¹⁴ 112,76 €
			PC.378⁸ 65,78 €					

- (1) Agujero recto D.17
- (2) Agujero cónico D.12
- (3) Agujero recto D.22
- (4) Agujero cónico D.17
- (5) Agujero recto D.26
- (6) Agujero cónico D.26
- (7) Agujero cónico D.20

- (8) Agujero recto D.20
- (9) Agujero recto D.29
- (10) Agujero cónico D.29
- (11) Agujero recto D.32
- (12) Agujero cónico D.32
- (13) Agujero recto
- (14) Agujero cónico



Prensa hamburguesas

PREN.10 398 €

Diámetro hamburguesa: 10 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x370x500 mm
Peso: 5 kg

PREN.11 486 €

Diámetro hamburguesa: 13 cm
Ancho/Profundo/Alto:
175x420x530 mm
Peso: 5,5 kg



Partes en contacto con la carne en acero inox.



Estructura en aluminio anodizado. Base de goma para una buena fijación en su uso.



Paquete hojas celofán. (500 unidades)

Redondo Ø 10 cm
PREN.2 7,20 €

Redondo Ø 13 cm
PREN.6 14,02 €

PICADORAS DE CARNE - MD

MODELO	POTENCIA	EUROS
MD-12	550 W - MONOFÁSICA	640
MD-22	735 W - MONOFÁSICA	780

PLACA Y CUCHILLA INOX

MOTOR VENTILADO

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **MD-12**: 125 Kg.
- Producción hora **MD-22**: 200 Kg
- Construcción compacta y de gran robustez.
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable.
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite.
- Gran facilidad de limpieza.
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Peso neto - **MD-12**: 20 Kg.
- Peso neto - **MD-22**: 28 Kg.

Medidas:

	Ancho-Fondo-Alto
MD-12	290x440x500
MD-22	300x480x510



MD-12 - MD-22

PICADORAS DE CARNE - TC

MODELO	POTENCIA	EUROS
TC-12	550 W - MONOFÁSICA	645
TC-22	900 W - MONOFÁSICA	835

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **TC-12**: 125 Kg.
- Producción hora **TC-22**: 220 Kg
- Peso neto - **TC-12**: 24 Kg.
- Peso neto - **TC-22**: 30 Kg.

Medidas:

	Ancho-Fondo-Alto
TC-12	260x450x480
TC-22	280x480x500



TC-12 - TC-22

PICADORAS DE CARNE SERIE ALLOY-HM

MODELO	POTENCIA	EUROS
HM-12-N	850 W MONOFÁSICA	565

PLACA Y CUCHILLA INOX

PORTES PAGADOS

DOTACION	MODELO	MEDIDAS
HM-12-N 1 cuchilla 1 disco	HM-12-N	Ancho-Fondo-Alto 250x440x425

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Producción hora **HM-12**: 130 Kg.
- Construcción compacta y de gran robustez
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite
- Gran facilidad de limpieza
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones
- Peso neto **HM-12**: 19 Kg.
- Tensión: 230 V / 50 Hz



HM-12-N

PICADORAS DE CARNE SERIE MG

MODELO	POTENCIA	EUROS
MG-22-SS	850 W MONOFÁSICA - 220 V	860
MG-32-SS	1500 W MONOFÁSICA - 220 V	1.230

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Peso: **MG-22**: 37 Kg.
MG-32: 65 Kg.
- Producción hora **MG-22**: 200 Kg.
- Producción hora **MG-32**: 350 Kg.

*OPCIONAL:



MODELO	MEDIDAS
MG-22-SS	Ancho-Fondo-Alto 240x420x450
MG-32-SS	270x530x500



MG-22-SS
MG-32-SS

- Fabricadas en acero inoxidable con aleación de aluminio.
- Seguridad y durabilidad, fácil manejo.
- Todas las partes que entran en contacto con la carne son de acero inox., pudiendo ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente.
- La bandeja de entrada de la carne y el disco de corte están fabricados en acero de alta calidad con tratamiento de calor, proporcionándole la dureza adecuada.

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- **Con cuerpo de acero inoxidable 18/8 y motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- **Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**
- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- **Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto**, con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm.**
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



PI-8

PI-12

PI-22

PI-22-U

PI-32



Bandeja de recogida en acero inox.

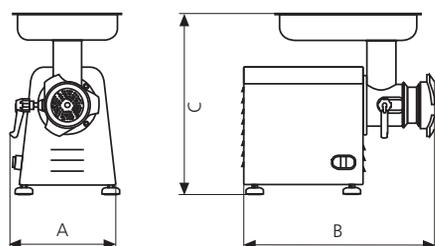


Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

Dimensiones



Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	—
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PI-8	5816101	80	25	10	380 / 0,50	230/1N - 50 Hz	511,00
PI-12	5816102	210	200	22	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	778,00
PI-22-M	5816103	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	1.085,00
PI-22-T	5816104	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.053,00
PI-22-U-M	5816105	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	1.595,00
PI-22-U-T	5816106	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.595,00
PI-32-M	5816107	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N - 50 Hz	2.010,00
PI-32-T	5816108	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	1.869,00

Ver accesorios en la página 237.

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio** y **acero inoxidable**.
- **Motor auto-ventilado de gran potencia.**
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida** de **acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



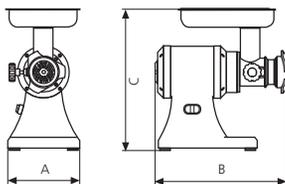
Detalle de la boca.



Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.



Dimensiones

Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PA-12	5716101	210	200	19	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	682,00
PA-22-M	5716102	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	866,00
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	886,00

Accesorios para picadoras

edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:



Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir.
Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm

Picadora de carne



Máquina de sencillo uso con cuchillas para picado grueso, medio y fino. Función inversa para picar las carnes duras. Pies antideslizantes para mayor seguridad. Botón encendido/apagado.

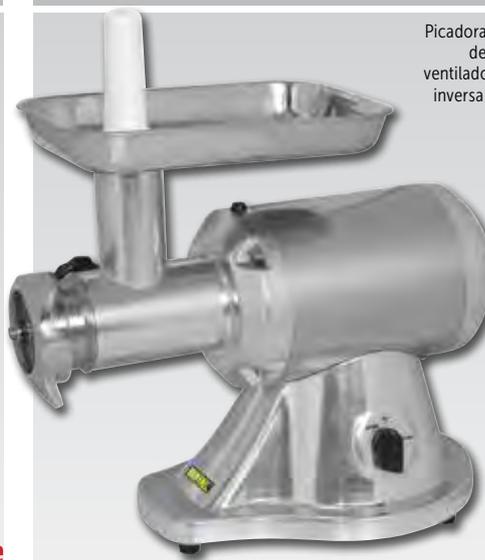
- Motor 350W
- Producción máx.: 113kg/hr
- Fácil de limpiar

Caterlite

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CB943	350W	160,00€

Características
CB943 230V. 1.5A. Tamaño (mm): 430(Al) x 420(An) x 170(P). Peso 6kg.

Picadora de carne



Picadora de uso intensivo con engranaje de precisión y eficiente motor con ventilador para su refrigeración. Función inversa para picar las carnes más duras.

- Motor de 800W
- Producción máxima 250kg/hora
- Bandeja de alimentación de acero inoxidable
- Suministrada con dos discos de 6mm y 8mm
- Corte de suministro de seguridad

BUFFALO

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CD400	800W	767,00€

Características
CD400 220V. 800W. 3.64A. Hasta 250kg/hora. Medidas (mm): 410(Al) x 328(An) x 328(L). Peso 24,5kg.

Picadora de carne



Picadora de carne de uso intensivo para cualquier tipo de carne ya sea gruesa, media o fina. Perfecta para hamburguesas, salchichas y patés. Suministrada con tres discos de picado con perforaciones de 3mm, 4,5mm y 8mm respectivamente. Conformidad APPCC.

- Motor de 650W
- Carcasa y bandeja de acero inoxidable
- Producción máxima 160kg/hora
- Marcha inversa para liberar atascos

SANTOS

Características
DN639 220-240V. 650W. 3.5A. Medidas (mm): 420(Al) x 260 x 330. Peso 18kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DN639	650W	1027,20€

Máquina para hamburguesas

Máquina para hamburguesas en aleación de aluminio, de fácil limpieza y mantenimiento. Consiga que sus hamburguesas tengan siempre el mismo tamaño y forma. Perfecta para pequeños establecimientos. Dispensador de papel para envolver no incluido.



BUFFALO

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CE225	Tamaño hamburguesa 100mm.	253,00€

Características
CE225 Tamaño hamburguesa 100mm. Tamaño (mm): 270(Al) x 280(An) x 280(P). Peso 4,7kg.

Embutidora horizontal

Máquina manual con cuatro tubos de distintos tamaños para elaborar salchichas en su propia cocina. Para uso doméstico y en restauración.



- Capacidad: 5Ltr
- Cilindro de acero inoxidable
- Alta y baja velocidad
- Fácil de limpiar
- Válida para personas diestras y zurdas

Características
G789 Rendimiento: 5kg/11lb Aprox. por 5Ltr. Tamaño (mm): 200(Al) x 740(An) x 310(P). Peso 10,5kg.

Código	Precio excl. IVA
G789	348,00€

BUFFALO

Cuchillo para Kebab

La cuchilla con disco de acero inoxidable templado desmontable se desliza a través de la carne en segundos. Mango de plástico ligero para facilitar el uso. Transformador y cables suministrados.

- Espesor de corte ajustable de 1/2 mm a 8 mm
- Cuchilla apta para lavavajillas
- Afilador de cuchilla suministrado



Características
CF238 28V. 75W. 2A. 5000rpm. Tamaño (mm): Mango 220 x 47 mm Ø. Cuchilla 65 mm Ø. Alojamiento cuchilla: 80(An) x 90(P). Cable 2,2m. Transformador: 176(Al) x 123 x 82. Cable 1,9 m. Peso: 1kg.
CF239 28V. 75W. 2A. Tamaño (mm): Mango: 210 x 47 mm Ø. Cuchilla: 80mm Ø. Alojamiento cuchilla: 85(An) x 90(P). Cable 2,2 m. Transformador: 176(Al) x 123 x 82. Cable 1,9 m. Peso: 1kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
5	CF238 Plástico. Cuchilla 65mm	306,00€
6	CF239 Metal. Cuchilla 80 mm	437,600€
	AD735 Cuchilla de repuesto para CF239	21,80€

PICADORAS

*** (Para la hostelería) ***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
 NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N	489€
 NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	765€
NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	799€
NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N	945€
NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N	995€
 NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	935€
NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	980€
NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N	1.175€
NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N	1.198€

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado.

Máxima seguridad: Protector entrada boca. Rearme manual.

Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm

Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario

PICADORAS

*** (Para alimentación) ***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz	PVP
 TI 22 III B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	400V 3F+N	1.380€
TI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N	1.415€
 TI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N	2.155€
 TCE 32 III	98	4,5	600	43	45	43,6	2,5	400V 3F+N	1.585€
 TCK 32 III	98	4,5	750	55	53	58	4	400V 3F+N	3.840€
 TCS 42 III CON RUEDAS	130	6	900	59	107	106	7,8	400V 3F+N	5.860€

Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en acero inoxidable. Protección térmica

Máxima seguridad. Motor ventilado, inversión de marcha.

SERIE PC



PC-12



PICADORAS DE CARNE SERIE PC		P.V.P.
7615201	PC-12 - 230V / 50Hz / 1	630 €
7615211	PC-22 - 230V / 50Hz / 1	775 €

- Carcasa del motor y base fabricadas en aluminio anodizado.
- Tolva y cuerpo picador fabricados en acero inoxidable y desmontables del bloque motor.
- Panel de mandos analógico.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 5 y 8 mm.

CARACTERÍSTICAS	PC-12	PC-22
Producción hora (kg)	120	220
Potencia (W)	850	1.100
Dimensiones (mm)	220 x 450 x 380	220 x 450 x 380
Peso neto (kg)	22,5	24

SERIE HL



HL-G22 SS

PICADORAS DE CARNE SERIE HL		P.V.P.
7615200	HL-G12 SS - 230V / 50Hz / 1	730 €
7615210	HL-G22 SS - 230V / 50Hz / 1	995 €

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digitalizado.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm. Placa de 4 mm opcional.
- Incluyen embutidor en dotación estándar.

CARACTERÍSTICAS	HL-G12 SS	HL-G22 SS
Producción hora (kg)	100	200
Potencia (W)	550	1.125
Dimensiones (mm)	250 x 400 x 420	310 x 520 x 530
Peso neto (kg)	30	45

PICADORA-CUTTER SERIE PCUT

Alta seguridad y facilidad de funcionamiento. Puede realizar infinidad de funciones de cocina: homogeneizar, amasar, desmenuzar, cortar y picar. Mandos digitales a 24 V, freno motor y micro en la tapa. Caldero, cuchillas y carrocería fabricados enteramente en acero inoxidable. Variador de velocidad con 9 posiciones (900 a 2.200 r.p.m.). Caldero alejado del motor para mantener el alimento a temperatura ambiente. La dotación estándar incluye un rotor con cuchillas lisas.



PCUT-3

PICADORA-CUTTER		P.V.P.
7605170	PCUT-3 - 230V / 50Hz / 1	1.051 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PCUT-3
Capacidad del caldero (litros)	3
Potencia (W)	490
Velocidad variable (r.p.m.)	900 - 2.200
Dimensiones caldero (mm)	Ø 180 x 105
Dimensiones exteriores (mm)	350 x 240 x 310
Peso neto (Kg)	11



TOSTADOR DOBLE ELÉCTRICO TAMAÑO ESTÁNDAR

Construido en acero inoxidable AISI 304.
Con 9 tubos de cuarzo que facilitan un calentamiento más uniforme y rápido.



CÓDIGO	TED-2
Medidas (mm)	530x270x390
Potencia (W)	3600
Alimentación (V)	230
PRECIO	198 €

CORTAFIAMBRES



CORTAFIAMBRES DE 22:

Toda la estructura tratada. Corte de 0 a 12mm, sistema de transmisión por correa, cuchilla de alta calidad con afilador incorporado.

CORTAFIAMBRES DE 25:

Toda la estructura tratada. Corte de 0 a 15mm, sistema de transmisión por correa, cuchilla de alta calidad con afilador incorporado.

CORTAFIAMBRES DE 30:

Toda la estructura tratada. Corte de 0 a 16mm, sistema de transmisión por correa, cuchilla de alta calidad con afilador incorporado.

CÓDIGO	CORT22	CORT25	CORT30
Diámetro corte (mm)	220	250	300
Potencia (W)	120	150	250
Alimentación (V)	230	230	230
PRECIO	378 €	418 €	622€

PICADORA CARNE

Mueble en acero inoxidable AISI 304. Tolva y grupo picador en acero inoxidable. Cuchilla/rejilla en acero inoxidable en dotación 2 rejillas de 6 y 8 mm.

CÓDIGO	PC-12	PC-22
Medidas (mm)	380x220x370	410x240x450
Diámetro (C)	120 mm	220 mm
Alimentación (V)	230	230
PRECIO	456 €	668 €



Picador carne

· Household use ·



Picadora eléctrica cristal

Hachoir électrique verre
 Elektrofleischwolf, glas
 Glass electric mincer
 Picadora eléctrica de vidro

Ref	€	Pack
69063	50,80	1

Obtiene un tamaño de carne homogéneo
 Obtient une taille de viande homogène
 Homogene Fleischgröße
 Gives a uniform size of meat
 Obtém um tamanho de carne homogéneo

No transmite sabores
 Ne transmet pas de saveurs
 Ohne Geschmacksübertragung
 Does not transmit flavours
 Não transmite sabores

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69063	220-240 V / 50-60 Hz	160 W (cuchilla Ø100 mm)	1,00 L (max)	19x16x23 cm	1,60 Kg

· Household use ·



Picadora Eléctrica de carne HOME

Hachoir électrique pour viande HOME
 Elektrischer Fleischwolf, HOME
 HOME electric meat mincer
 Picadora eléctrica de carne HOME

Ref	€	Pack
69067	146,40	1

3 discos (Ø60 mm) · 3 Disques · 3Schneiben · 3 Discs · 3 Discos



Ø3 mm

Ø5 mm

Ø8 mm

Obtiene un tamaño de carne homogéneo
 Obtient une taille de viande homogène
 Homogene Fleischgröße
 Gives a uniform size of meat
 Obtém um tamanho de carne homogéneo

Resiste a la corrosión. No transmite sabores
 Résiste à la corrosion. Ne transmet pas de saveurs
 Korrosionsfest. Ohne Geschmacksübertragung
 Resistant to corrosion. Does not transmit flavours
 Resiste à corrosão. Não transmite sabores

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69067	220-240 V / 50-60 Hz	700 W	30 Kgr/h	17x26x35 cm	5,00 Kg

Picador carne

· Semiprofessional use ·



Picadora Eléctrica de carne

Hachoir électrique pour viande
Elektrischer Fleischwolf
Electric meat mincer
Picadora eléctrica de carne

Ref	€	Pack
69068	181,00	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69068	220-240 V / 50-60 Hz	800 W	60 Kg/h	36x36x18 cm	5,13 Kg

New

· Professional use ·

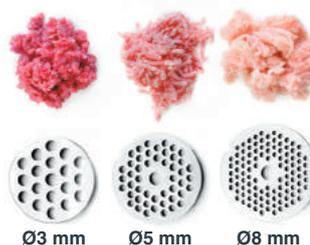


Picadora Eléctrica de carne PRO

Hachoir électrique pour viande
Elektrischer Fleischwolf
Electric meat mincer
Picadora eléctrica de carne

Ref	€	Pack
69368	461,30	1

3 discos (Ø60 mm) · 3 Disques · 3Schneiben · 3 Discs · 3 Discos



Ø3 mm Ø5 mm Ø8 mm

Engranajes interiores y exteriores metálicos para una mayor resistencia
Engrainages intérieurs et extérieurs métalliques pour une plus grande résistance
Innere und äußere Metallgetriebe für eine höhere Widerstandsfähigkeit
Interior and exterior metal gear teeth for improved resistance
Engrenagens interiores e exteriores metálicas para uma maior resistência

Función reverse (REV) para cambiar el sentido de giro
Fonction reverse (REV) pour changer le sens de rotation
Zur Umkehrung der Drehrichtung (REV) drücken
Function "reverse" (REV) to change the spin direction
Função Reverse (REV) para alterar o sentido de rotação

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Velocidad/Speed	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69368	220-240 V / 50-60 Hz	250 W	12.000 r.p.m	85 Kgr/h	41x19,5x35 cm	12,30 Kg

Cortadora

· Household use ·



AC



Cortadora eléctrica de fiambre HOME

Trancheuse électrique de charcuterie Home
Home-Elektrische Aufschnittmaschine
Home electric cold meat cutter
Cortadora eléctrica de fiambre Home

Ref	€	Pack
69118	92,30	1

· Professional use ·



DC



Cortadora eléctrica de fiambre

Trancheuse électrique de charcuterie
Elektrische Aufschnittmaschine
Electric cold meat cutter
Cortadora eléctrica de fiambre

Ref	€	Pack
69125	503,90	1
69130	852,70	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	ØCuchilla/Blade	Esp. corte/Slice thick.	Dimensiones/Sizes	Peso/ Weight
69118	220-240 V / 50-60 Hz	150 W	Ø190 mm / 7,5"	0 - 15 mm	37,3x27,9x27,5 cmP	4,75Kg
69125	220-240 V / 50-60 Hz	150 W	Ø250 mm / 10"	0 - 10 mm	48x39x36 cm	15 Kg
69130	220-240 V / 50-60 Hz	250 W	Ø300 mm / 12"	0 - 13 mm	60x58x44 cm	24,3 Kg

Freidora

· Professional use ·



DC



Freidora eléctrica Profesional

Friteuse électrique
Elektrische friteuse
Electric fryer
Fritadeira eléctrico

Ref	€	Pack
69169	210,80	1



Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperat./Temp.	Capacidad/Capacity	Cestillo/Basket	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69169	220-240 V / 50-60 Hz	2.500 W	50 - 190°C	6,0 L	24x20x10,5 cm	34x45x35 cm	7,50 Kg



Modelo P12-Inox. CE **P.V.P.** 560 €

Mueble en acero inoxidable. Tolva y grupo picador completo en acero inox. Motor con inversión de marcha y relé térmico de protección. Normas CE.

Transmisión por engranaje bañada en aceite. Piloto indicador de puesta en marcha. En dotación dos rejillas de 6 y 8 mm. Se acompaña boquilla de embutido.



Modelo P22-Inox. CE **P.V.P.** 710 €



Modelo P-M8 CE Inox **P.V.P.** 370 €

Mueble de acero inoxidable.
Tolva y grupo picador en acero inoxidable.
Cuchilla/rejilla en acero inoxidable.
En dotación dos rejillas de 4 y 6 mm.



Modelo P-M12 Inox CE **P.V.P.** 480 €
P-M22 Inox CE 619 €

Mueble en acero inoxidable.
Tolva y grupo picador en acero inoxidable.
Motor con inversor de marcha.
Cuchilla/rejilla en acero inoxidable.
En dotación dos rejillas de 4 y 6 mm.
(modelos 12 y 22).



Modelo P22 VR-Inox CE **P.V.P.** 649 €
P32 VR-Inox CE 1.025 €

Mueble en acero inoxidable.
Transmisión por engranaje bañado en aceite.
Motor con inversión de marcha.
Grupo picador en acero inox.
Cuchilla/rejilla y tolva en acero inox.
En dotación dos rejillas de 6 y 8 mm.

MODELO	P-M8 CE	P-M12 CE	P-M22 CE	P-12 Inox. CE	P-22 Inox. CE	P-22VR Inox.	P-32VR Inox.
Medidas (mm)*	210x360x410	230x410x413	280x450x500	245x410x420	260x530x520	250x420x520	290x540x530
Potencia (HP)	0,50	1,0	1,5	1,0	1,5	1,25	2,0
Voltaje	220	220	220	220	220	220	220
Peso	16	22	30	30	45	37	65

*Ancho x Fondo x Alto

MSG100



MSG100 • Picadora de Hielo • FAMA

Estructura: Aluminio barnizado.
Cuchilla de corte: Acero Inoxidable
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Potencia Motor: 450 W
Tensión: 230 V. Mn - 50 Hz.
Rotación: 1.400 rp

Medidas: 300x220x520 mm.
Peso neto: 13 Kg.
Otras características:
 Pica 4 tipos distintos de hielo.
 Micro de seguridad en la boca de carga.
 Motor ventilado.

Ref. 0134 **Picadora de hielo (MSG100)** 974 €

TS-12



TS-12 • Picadora Boca-12 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario.
Acabado: Acero inoxidable y aluminio.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1 Hp. (750W)
Tensión: Solo 220 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 70 mm.

Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 150 Kg/h.
Medidas: 370x220x440mm.
Peso neto: 19 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5mm.

Ref. 0035 **TS-12 con boca de aluminio (FTS107)** 736 €

Ref. 0035A **TS-12 con boca de inoxidable AISI-304 (FTS127)** 898 €

TS-22



TS-22 • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Aluminio anticorrosivo alimentario.
Acabado: Acero inoxidable y aluminio.
Placa / Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. (1.100W)
Tensión: Solo 220 V. Mn - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 82 mm.

Producción: Según Ø de los agujeros de la placa. 200 Kg/h.
Medidas: 440x240x510mm.
Peso neto: 22 Kg.
Otras características: Con protección térmica.
Placa en dotación 4,5mm.

Ref. 0235 **TS-22 con boca de aluminio (FTS117)** 869 €

Ref. 0235A **TS-22 con boca de inoxidable AISI-304 (FTS137)** 1.080 €



TI-22 R • Picadora Boca-22 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2 Hp. (1.500W)
Tensión: 220 / 380 V. III - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 82 mm.

Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 400 Kg/h.
Medidas: 450x260x530mm.
Peso neto: 31 Kg.
Otras características: Con inversor de marcha.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 2200 **TI-22R con boca inox (FTI136R)** 1.423 €



TI-32 RS • Picadora Boca-32 • FAMA

Grupo picador: Acero inoxidable alimentario de serie.
Carenado: Acero inoxidable AISI 304.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. (1.600W)
Tensión: 220 / 380 V. III - 50 Hz.
Transmisión: Engranajes en caja de aceite.
Ø de la placa de salida: 98 mm.

Producción: Según el Ø de los agujeros de la placa. 500 Kg/h.
Medidas: 510x260x525mm.
Peso neto: 40 Kg.
Otras características: Con inversor de marcha.
Boca de carga: 52 Ø.
Placa en dotación 4,5 mm.

Ref. 3200 **TI-32 RS con boca inox (FTI138RS)** 1.610 €



R-22-S

R-22-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

P.V.P
recomendado

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 III, 220 III
Producción: 250 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 355x260mm.

Medidas Totales: 443x355x488 mm.
Peso neto: 40 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

Ref. 0133T **R-22-S Trifásica (A-E22R)**..... 3.110 €
Ref. 0133M **R-22-S Monofásica (A-E22R)**..... 3.438 €



Mod.R-32-S

R-32-S • Picadora Refrigerada • Artex LA MINERVA

NEW

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 2,2 Hp. **Tensión:** 380 V.III
Producción: 450 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x260mm.

Medidas Totales: 545x340x555 mm.
Peso neto: 52 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa superpuesta de metracrilato en la bandeja.

Ref. 0138T **R-32-S Trifásica (A-E32R)**..... 4.236 €



R-22-B

R-22-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 III, 220 III
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380.

Medidas Totales: 516x380x516mm.
Peso neto: 50 Kg.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico. Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.

Ref. 0134T **R-22-B Trifásica (C-ER22)**..... 3.802 €
Ref. 0134M **R-22-B Monofásica (C-ER22)**..... 4.133 €



R-22-H

R-22-H • Pic. Ref. + Hamburguesera • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 1,5 Hp. **Tensión:** 380 V.III, 220 III
Producción: 300 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 380x380mm.
Medidas Totales: 516x472/656x516 mm.

Placa en dotación 4,5 mm.
Hamburguesera: Tipo semiautomático.
Porciones constantes. Paro automático.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico.
Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 51 Kg

Ref. 0135T **R-22-H Trifásica (C-ER22H)**..... 4.920 €



Mod.R-32-B

R-32-B • Picadora Refrigerada • LA MINERVA

Grupo picador: Acero inoxidable AISI-304.
Carenado: Acero inoxidable.
Placa/Cuchilla: Autoafilante en acero inox.
Motor: 3 Hp. **Tensión:** 380 V.III
Producción: 500 Kg/h. según placa.
Medidas Base: 485x368mm.

Medidas Totales: 655x445/633x558 mm.
Placa en dotación 4,5 mm.
Refrigeración: Compresor hermético 1/9hp.
Gas ecológico. Termostato electrónico.
Tapa de metracrilato tipo vitrina en la bandeja.
Peso neto: 84 Kg.

Ref. 0136 **R-32-B Trifásica (C-ER32)**..... 5.286 €
Ref. 0137 **R-32-B Trifásica (con Hamburguesera) (C-ER32H)**..... 6.402 €

Mod. 652



652 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas.

Potencia motor: 1/3 Hp ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III. Tolva de carga: 18 l.

Peso: 40 Kg.

Medidas totales: 395x525x600 mm.

Producción: 1000 hamburguesas/h.

Ref. 0142T	652 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	6.634 €
Ref. 0142M	652 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 652)	6.976 €
Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €

P.V.P
recomendado

653 • Hamburguesera • LA MINERVA

Características: Vitrina protectora de metracrilato. Permite acoplar cilindros para confeccionar diversos tipos de hamburguesas y uno de albóndigas. Cinta transportadora.

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Tolva de carga: 22 l.

Peso: 50 Kg.

Medidas totales: 485x525x650 mm.

Producción: 2100 hamburguesas/h.

Ref. 0141T	653 Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	8.800 €
Ref. 0141M	653 Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR (C/E 653)	9.142 €

653 / 653 R



653R • Hamburguesera Refrigerada • LA MINERVA

Potencia motor: 1 Hp. ventilado.

Tensión: 220 V. II ó 380 V. III.

Compresor frigorífico: 1/8 Hp.

Peso: 60 Kg. Resto de características y opciones iguales al modelo 653

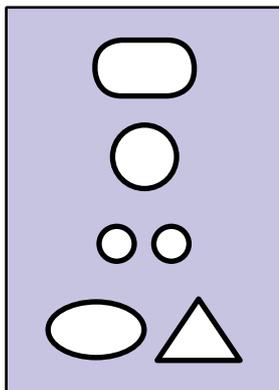
Ref. 0140T	653R Trifásica SIN CILINDRO MOLDEADOR. (C/E 653R)	10.292 €
Ref. 0140M	653R Monofásica SIN CILINDRO MOLDEADOR. (C/E 653R)	10.634 €
Opciones:		
Ref. 0140-MP	Mando a pedal	387 €
Ref. 0140-CP	Colocador de papel	752 €
Ref. 0140-VV	Variador de velocidad*	2.850 €
Ref. 0140-CT	Cinta trans. de 800 mm*	855 €
Ref. 0140-C4	Cuba de 40 l*	421 €
Ref. 0140-LI	Limpiador rascador neumático	1.881 €

*esta opción no se puede improvisar hay que pedirla de fábrica

Cilindros Moldeadores para Hamburguesas • LA MINERVA

Material: Delrin. **Posibilidades:** Se puede variar el grueso de las hamburguesas.

Ref. 0140-C/ST	Cilindro Hamburguesa estandar	1.140 €
	<i>Redonda de 90 mm /100 mm. / 110 mm. / 120 mm.</i>	
	<i>Ovalada 65 x 105 mm.</i>	
Ref. 0140-C/ES	Cilindro de 2 albóndigas de Ø 36 mm.	1.824 €
Ref. 0140-C/PE	Cilindro de cualquier forma, máx. medida 120 x 120 mm	2.280 €



Serie S

Picadora de carne

MODELO	CÓDIGO	DIMENSIONES exteriores	ENCENDIDO	POTENCIA / VOLTAJE	CAPACIDAD	PESO	HOMOLOGACIÓN	GARANTÍA	PRECIO
PCTT-22	18350	525x228x390	ELÉCTRICO	750W / 220V	220Kg/h.	36KG	CE	1 AÑO	1.100 €
PCTT-12	22287	410x220x350	ELÉCTRICO	550W / 220V	120Kg/h.	27KG	CE	1 AÑO	556 €
PCTT-32	23840	535x310x395	ELÉCTRICO	550W / 220V	300Kg/h.	45KG	CE	1 AÑO	1.300 €

EQUIPAMIENTO		
Trefila 10 mm	1 Ud.	Totalmente desmontable para su fácil limpieza
		Interruptor de encendido y apagado de la máquina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Construcción en acero inoxidable y aluminio	



PCTT-22



Picadoras de carne

Las picadoras profesionales Sammic pican carne desde 100 hasta 450 Kg./hora, según modelo.

Picadoras de carne industriales con distintas capacidades de producción, diferentes voltajes y tipos de corte. También disponibles picadoras con refrigeración.

Sammic ofrece dos gamas de picadoras de carne:

PS-12/22/32: tres modelos con carrocería y tolvas construídas en acero inoxidable, con producciones entre 100 y 425 Kg./h. Los modelos 22 / 32 ofrecen la opción de distintos sistemas de corte.

PS-22 / 32R: picadoras refrigeradas de mostrador de acexo inoxidable que ofrecen la máxima higiene y seguridad alimentaria.



	PS-12	PS-22	PS-32	PS-22R	PS-32R
GUÍA DE SELECCIÓN					
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	100Kg	280Kg	425Kg	250Kg	450Kg
CARACTERÍSTICAS					
DIÁMETRO DE PLACA	70mm	82mm	98mm	82mm	98mm
POTENCIA TOTAL	440W	740-1100W	1500W	1100W	2200W
DIMENSIONES EXTERIORES					
DIMENSIONES EXTERIORES	227x470x410mm	310x440x480mm	310x460x480mm	310x438x508mm	325x544x553mm
PESO NETO	18Kg	31Kg	33Kg	40Kg	74Kg



GAMA PS-12 / 22 / 32

Picadoras de carne profesionales

Nuestras picadoras de carne profesionales son ideales para hostelería, colectividades y alimentación y ofrecen producciones desde 100 hasta 425Kg./h, según modelo.

Los modelos **PS-12 / 22 / 32** cuentan con carrocería y tolvas construidas en **acero inoxidable**. El **bloqueo de la cabeza** picadora asegura un corte perfecto de la carne. Los **motores** son ventilados y de gran solidez.

En el modelo compacto **PS-12**, el grupo picador está incluido y es de aluminio.

En los modelos **PS-22 / 32**, el grupo picador puede ser de aluminio o acero inoxidable, con la posibilidad de incorporar el sistema Unger S-3 en versión inox. El grupo motor y el grupo picador **se piden por separado**.

Todos los modelos se suministran con **1 cuchilla y 1 placa**.



PICADORA DE CARNE PS-12

Producción: hasta 100 Kg./h

Grupo motor y grupo picador de aluminio. Sistema Enterprise. Incluye 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
1050110	Picadora PS-12 230/50/1	821

Equipamiento incluido

- Sistema Enterprise, grupo picador de aluminio.
- Placa de 6 mm.

Equipamiento opcional

- Placas de distintas medidas: 4.5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-22

Producción de hasta 280 Kg./h

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise de aluminio o acero inoxidable, o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.674
	Picadora PS-22III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.710
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Enterprise	1.740
	Picadora PS-22II con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	1.776
1050210	Grupo motor PS-22 230/50/1 (sin grupo picador)	1.243
1050212	Grupo motor PS-22 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.177

Equipamiento incluido

- Grupo motor.

Equipamiento opcional

- Grupo picador Inox, Enterprise.
- Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
- Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



PICADORA DE CARNE PS-32

Producción de hasta 425 Kg./h

El grupo motor y el grupo picador se piden por separado. Disponibles con sistema Enterprise de aluminio o acero inoxidable, o sistema Unger (doble corte) de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 6 mm.

		PVP €
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Enterprise	2.034
	Picadora PS-32III con Grupo Picador Inox, Unger (doble corte)	2.090
1050220	Grupo motor PS-32 230-400/50/3 (sin grupo picador)	1.320

Equipamiento incluido

- Grupo motor.

Equipamiento opcional

- Grupo picador Inox, Enterprise.
- Grupo picador Inox, Unger (doble corte).
- Placas de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.





GAMA REFRIGERADA PS - 22R / 32R

Picadoras de carne refrigeradas

La máxima higiene de los trabajos en el respeto de la **metodología HACCP** para mejorar el servicio al cliente. Máquinas robustas, compactas y fiables. Adecuadas para la venta al detalle de productos alimentarios y la producción y venta de comidas.

Sistema máquina refrigerada: El sistema de refrigeración permite **trabajar la carne sin interrumpir la cadena del frío. Se bloquea el desarrollo de la flora bacteriana.** La carne picada presenta por más tiempo gusto, color y características nutritivas inalteradas. La picadora de carne puede ser usada también de modo discontinuo, sin necesidad de desmontar la boca para limpiarla y guardarla en el refrigerador.

El bastidor, la tolva y la boca externa están construídas en **acero inoxidable AISI 304**. La boca externa es fácilmente desmontable para proceder a su limpieza.

El **motor, ventilado y de gran potencia**, cuenta con marcha hacia adelante y parada con N.V.R. de baja tensión (24 V).

Las picadoras refrigeradas Sammic son conformes a lo establecido por las **normas** en materia de higiene y seguridad y por las normas específicas del sector.

El **compresor es hermético y silencioso**, el gas refrigerante usado no tiene impacto ambiental y la picadora está equipada con termostato electrónico.



PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-22R

Producción: hasta 250 Kg./h

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, 1 cuchilla y una placa de corte de 4.5mm.

		PVP €
5050200	Picadora PS-22R 230-400/50/3	4.059
5050210	Picadora PS-22R 230/50/1	4.059

Equipamiento incluido

- Grupo picador Enterprise inox.
- Placa de corte de 4.5mm.

Equipamiento opcional

- Grupo picador Unger: Ø 82 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de distintas medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA PS-32R

Producción de hasta 450 Kg./h

Incluye grupo picador Enterprise de acero inoxidable, con 1 cuchilla y una placa de 4.5 mm.

		PVP €
5050220	Picadora PS-32R 230-400/50/3	5.581

Equipamiento incluido

- Grupo picador Enterprise inox.
- Placa de corte de 4.5mm.

Equipamiento opcional

- Grupo picador Unger: Ø 98 mm, 3 piezas en acero inox.
- Placas de corte de diferentes medidas: 3 / 4.5 / 6 / 8 mm.



ACCESORIOS

Grupo picador enterprise inox



Para grupos motores PS-22 y PS-32.
Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

		PVP €
1050215	Grupo picador PS-22 inox Enterprise	497
1050223	Grupo picador PS-32 inox Enterprise	714

Grupo picador unger inox



Grupo de doble corte inox para grupos motores PS-22 y PS-32. Fabricados en acero inoxidable.

El bloque motor y el grupo picador se piden por separado.

		PVP €
1050216	Grupo picador PS-22 inox Unger	533
1050224	Grupo picador PS-32 inox Unger	770

Placas de corte



Para picadoras de carne Sammic

Placas de corte para picadoras de carne PS-12/22/32/22R/32R

- ▶ Para picadoras PS-12/22/32 y para picadoras refrigeradas.
- ▶ Placas para los sistemas Enterprise y Unger (doble corte).

		PVP €
2011525	Placa corte 12 4,5mm PS-12/HM-70	19
2011527	Placa corte 12 6mm PS-12/HM-70	19
2011530	Placa corte 12 8mm PS-12/HM-70	18
2051051	Placa corte 22 3mm	40
2051014	Placa corte 22 4,5mm	29
2051052	Placa corte 22 6mm	29
2051053	Placa corte 22 8mm	25
2052051	Placa corte 32 3mm	53
2052014	Placa corte 32 4,5mm	42
2052052	Placa corte 32 6mm	40
2052053	Placa corte 32 8mm	39
2051524	Placa corte Unger 22 3mm	38
2051525	Placa corte Unger 22 4,5mm	24
2051526	Placa corte Unger 22 6mm	24
2051527	Placa corte Unger 22 8mm	24
2051774	Placa corte Unger 32 3mm	53
2051775	Placa corte Unger 32 4,5mm	41
2051776	Placa corte Unger 32 6mm	38
2051777	Placa corte Unger 32 8mm	37