

## PICADORAS DE CARNE - MD

| MODELO       | POTENCIA           | EUROS |
|--------------|--------------------|-------|
| <b>MD-12</b> | 550 W - MONOFÁSICA | 640   |
| <b>MD-22</b> | 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 |
|--------------|------------------|
| <b>MD-12</b> | 290x440x500      |
| <b>MD-22</b> | 300x480x510      |



MD-12 - MD-22

## PICADORAS DE CARNE - TC

| MODELO       | POTENCIA           | EUROS |
|--------------|--------------------|-------|
| <b>TC-12</b> | 550 W - MONOFÁSICA | 645   |
| <b>TC-22</b> | 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 |
|--------------|------------------|
| <b>TC-12</b> | 260x450x480      |
| <b>TC-22</b> | 280x480x500      |



TC-12 - TC-22

## PICADORAS DE CARNE SERIE ALLOY-HM

| MODELO         | POTENCIA         | EUROS |
|----------------|------------------|-------|
| <b>HM-12-N</b> | 850 W MONOFÁSICA | 565   |

PLACA Y CUCHILLA INOX

PORTES PAGADOS

| DOTACION                          | MODELO         | MEDIDAS                         |
|-----------------------------------|----------------|---------------------------------|
| <b>HM-12-N</b> 1 cuchilla 1 disco | <b>HM-12-N</b> | Ancho-Fondo-Alto<br>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 |
|-----------------|---------------------------|-------|
| <b>MG-22-SS</b> | 850 W MONOFÁSICA - 220 V  | 860   |
| <b>MG-32-SS</b> | 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                         |
|-----------------|---------------------------------|
| <b>MG-22-SS</b> | Ancho-Fondo-Alto<br>240x420x450 |
| <b>MG-32-SS</b> | 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.