



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PA
MODELO PA-12

MODELO : _____
NOMBRE : _____
NOMBRE DE PROYECTO : _____
ZONA DE PROYECTO : _____
ARTICULO DE PROYECTO : _____



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne
- Picadoras de carne PA

Modelo: PA-12

Referencia	19001534
Velocidad grupo picador (r.p.m.)	200
Producción (Kg/h)	150-200
Peso (Kg)	19
Potencia (W/HP)	750 / 1,00
Tensión (V)	230/1N-50 Hz

Características generales

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de aluminio y acero inoxidable.
- Motor auto-ventilado de gran potencia, con reductor por engranaje en baño de aceite.
- 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, 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.



Dimensiones Embalaje
Alto: 440 MM
Ancho: 440 MM
Profundidad: 250 MM
Peso bruto: 20 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

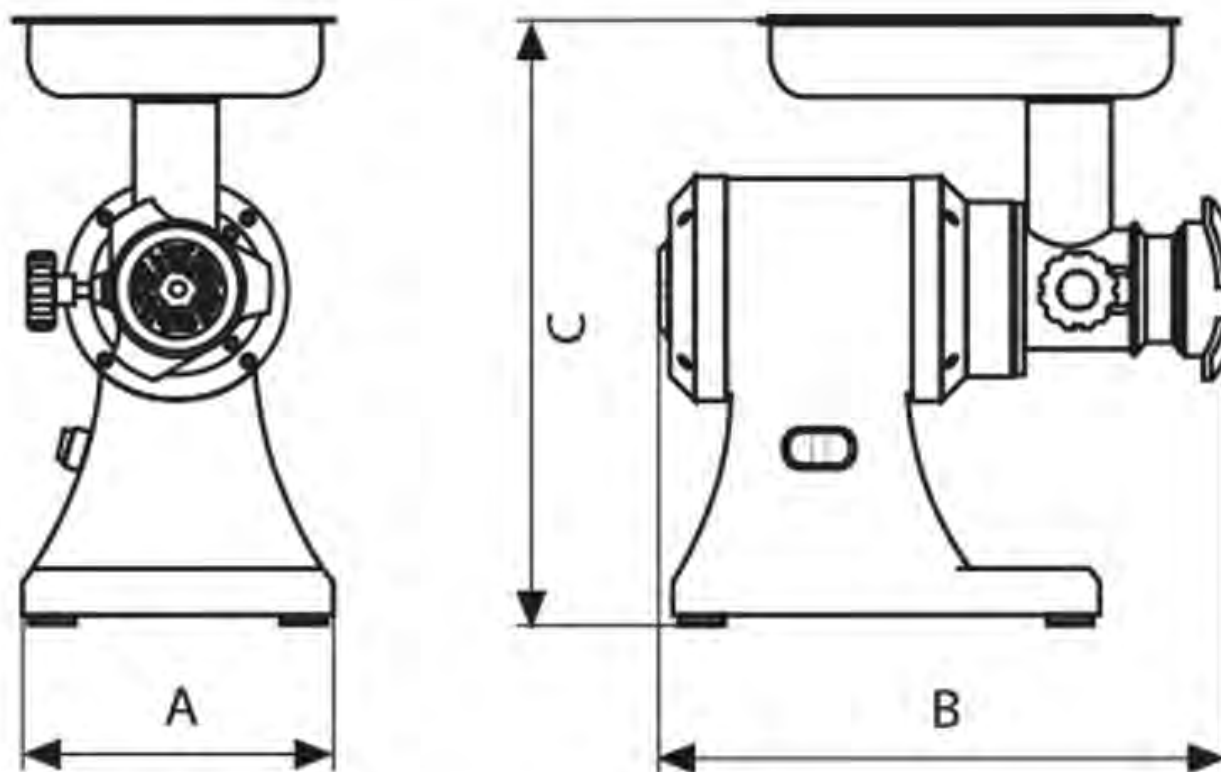
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0,750
Voltaje:	230V
Fases:	1N

PICADORAS DE CARNE

Alimentación eléctrica:	Monofásico
Boca salida diámetro (MM):	70
Sistema unger:	No
Tipo:	Aluminio
Producción (KGH):	150
Velocidad motor (RPM):	200

MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	440
Ancho neto (mm):	440
Largo neto (mm):	250
Peso bruto / embalado (kg):	20
Alto bruto / embalado (mm):	440
Ancho bruto / embalado (mm):	440
Largo bruto / embalado (mm):	250



Medidas totales (A x B x C) (mm)

PA-12: 220 x 380 x 440

PA-22-M: 240 x 440 x 470

PA-22-T: 240 x 440 x 770