



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PA
MODELO PA-22-M

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



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

Modelo: PA-22-M

Referencia	19001535
Velocidad grupo picador (r.p.m.)	140
Producción (Kg/h)	300
Peso (Kg)	24
Potencia (W/HP)	1100 / 1,50
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: 480 MM
Ancho: 490 MM
Profundidad: 300 MM
Peso bruto: 24 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

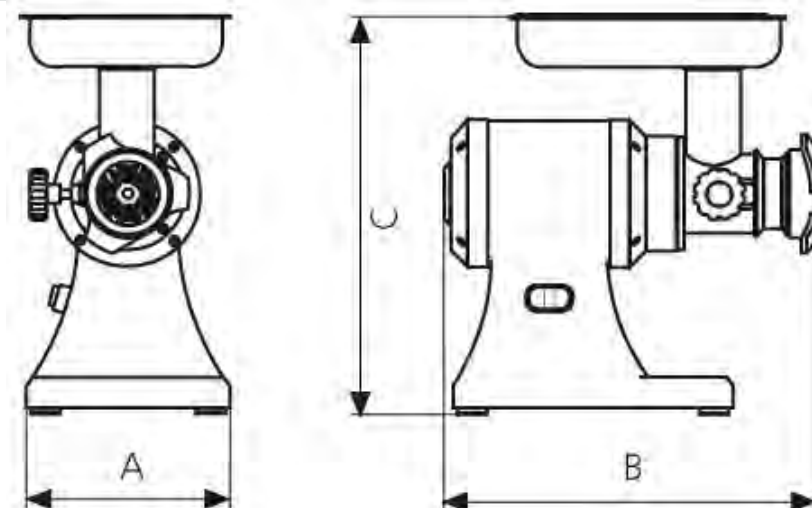
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	1,100
Voltaje:	230V
Fases:	1N

PICADORAS DE CARNE

Alimentación eléctrica:	Monofásico
Boca salida diámetro (MM):	82
Sistema unger:	No
Tipo:	Aluminio
Producción (KGH):	300
Velocidad motor (RPM):	140

MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	480
Ancho neto (mm):	490
Largo neto (mm):	300
Peso bruto / embalado (kg):	24
Alto bruto / embalado (mm):	480
Ancho bruto / embalado (mm):	490
Largo bruto / embalado (mm):	300





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

Modelo: PA-22-T

Referencia	19001536
Velocidad grupo picador (r.p.m.)	140
Producción (Kg/h)	300
Peso (Kg)	24
Potencia (W/HP)	1100 / 1,50
Tensión (V)	400/3 - 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: 480 MM
Ancho: 490 MM
Profundidad: 300 MM
Peso bruto: 24 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	1,100
Voltaje:	230/400V
Fases:	3~

PICADORAS DE CARNE

Alimentación eléctrica:	Trifásico
Boca salida diámetro (MM):	82
Sistema unger:	No
Tipo:	Aluminio
Producción (KGH):	300
Velocidad motor (RPM):	140

MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	480
Ancho neto (mm):	490
Largo neto (mm):	300
Peso bruto / embalado (kg):	24
Alto bruto / embalado (mm):	480
Ancho bruto / embalado (mm):	490
Largo bruto / embalado (mm):	300

