



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

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



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

Modelo: PI-22-M

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Referencia | 19001538 |
| Dimensiones (mm) | 440 x 215 x 440 |
| Producción (KGH) | 300 |
| Velocidad motor (RPM) | 140 |
| Boca salida diámetro (MM) | 82 |
| Sistema unger | No |
| Potencia eléctrica (KW) | 1,100 |
| Voltaje | 230V |
| Frecuencia eléctrica | 50Hz |



Visualizar el vídeo

Características generales

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de acero inoxidable 18/8.
- 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 para los modelos PI-8, PI-12, PI-22 y PI-22-U, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- Nuevo modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y grupo 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, construido en acero inoxidable y formado con cuchilla y doble placa.



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: | Inoxidable |
| Producción (KGH): | 300 |
| Velocidad motor (RPM): | 140 |

MEDIDAS Y PESO

| | |
|------------------------------|-----|
| Alto neto (mm): | 440 |
| Ancho neto (mm): | 215 |
| Largo neto (mm): | 440 |
| Peso bruto / embalado (kg): | 24 |
| Alto bruto / embalado (mm): | 460 |
| Ancho bruto / embalado (mm): | 490 |
| Largo bruto / embalado (mm): | 300 |



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

Modelo: PI-22-T

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Referencia | 19001539 |
| Dimensiones (mm) | 250 x 460 x 430 |
| Producción (KGH) | 300 |
| Velocidad motor (RPM) | 140 |
| Boca salida diámetro (MM) | 82 |
| Sistema unger | No |
| Potencia eléctrica (KW) | 1,100 |
| Voltaje | 230/400V |
| Frecuencia eléctrica | 50Hz |



Visualizar el vídeo

Características generales

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Con cuerpo de acero inoxidable 18/8.
- 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 para los modelos PI-8, PI-12, PI-22 y PI-22-U, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- Nuevo modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y grupo 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, construido en acero inoxidable y formado con cuchilla y doble placa.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

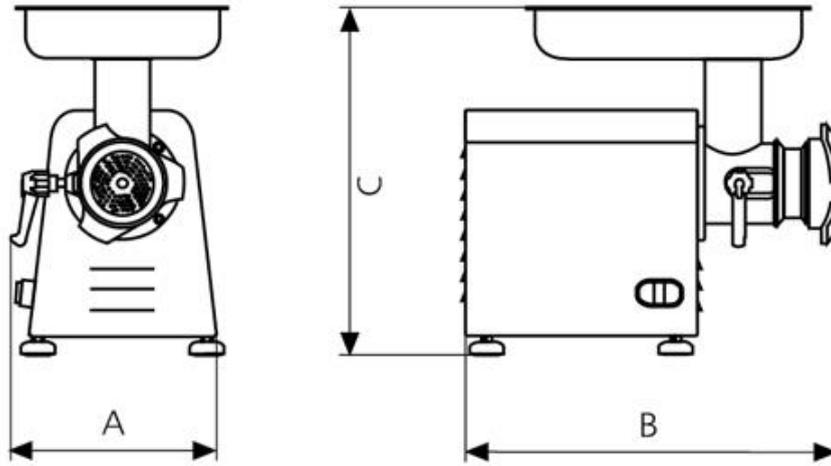
| | |
|--------------------------|----------|
| Frecuencia eléctrica: | 50Hz |
| Potencia eléctrica (KW): | 1,100 |
| Voltaje: | 230/400V |
| Fases: | 3~ |

PICADORAS DE CARNE

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

MEDIDAS Y PESO

| | |
|------------------------------|-----|
| Alto neto (mm): | 430 |
| Ancho neto (mm): | 460 |
| Largo neto (mm): | 250 |
| Peso bruto / embalado (kg): | 24 |
| Alto bruto / embalado (mm): | 460 |
| Ancho bruto / embalado (mm): | 490 |
| Largo bruto / embalado (mm): | 300 |



Familias relacionadas



Picadoras de carne PA

