



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PI  
**MODELO PI-8**

MODELO : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 ZONA DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ARTICULO DE PROYECTO : \_\_\_\_\_



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

**Modelo: PI-8**

|                           |                 |
|---------------------------|-----------------|
| Referencia                | 19001544        |
| Dimensiones (mm)          | 270 x 260 x 360 |
| Producción (KGH)          | 15              |
| Velocidad motor (RPM)     | 80              |
| Boca salida diámetro (MM) | 60              |
| Sistema unger             | No              |
| Potencia eléctrica (KW)   | 0,380           |
| Voltaje                   | 230V            |
| Frecuencia eléctrica      | 50Hz            |

**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.



Visualizar el vídeo



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PI-8



Dimensiones Embalaje  
Alto: 370 MM  
Ancho: 310 MM  
Profundidad: 280 MM  
Peso bruto: 10 KG

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

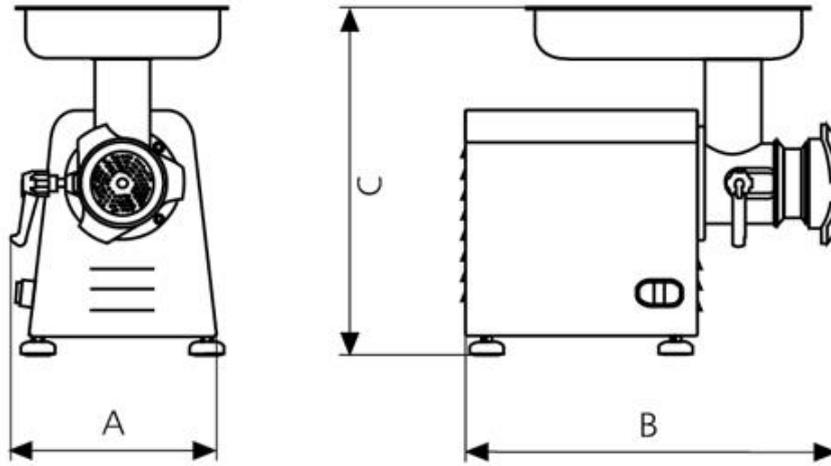
|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Frecuencia eléctrica:    | 50Hz  |
| Potencia eléctrica (KW): | 0,380 |
| Voltaje:                 | 230V  |
| Fases:                   | 1N    |

#### PICADORAS DE CARNE

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Alimentación eléctrica:    | Monofásico |
| Boca salida diámetro (MM): | 60         |
| Sistema unger:             | No         |
| Tipo:                      | Inoxidable |
| Producción (KGH):          | 15         |
| Velocidad motor (RPM):     | 80         |

#### MEDIDAS Y PESO

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Alto neto (mm):              | 360 |
| Ancho neto (mm):             | 260 |
| Largo neto (mm):             | 270 |
| Peso bruto / embalado (kg):  | 10  |
| Alto bruto / embalado (mm):  | 370 |
| Ancho bruto / embalado (mm): | 310 |
| Largo bruto / embalado (mm): | 280 |



Familias relacionadas



Picadoras de carne PA

