





PICADORAS



*** (Para la hostelería)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz
 NOVA 8	60	6	30	26	19	35	0,5	230V F+N
 NOVA12 III	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N
NOVA12 II	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N
NOVA12 III B IX	70	6	150	38	29	43	1	400V 3F+N
NOVA12 II B IX	70	6	150	38	29	43	1	230V F+N
 NOVA 22 III	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N
NOVA 22 II	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N
NOVA 22 III B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	400V 3F+N
NOVA22 II B IX	82	6	300	44	29	43	1,5	230V F+N
 NOVA 32 III	98	6	400	50	24	51	2	230V F+N
NOVA 32 III B IX	98	6	400	50	24	51	2	400V F+N

*Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca. Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm
Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario*

PICADORAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz
 FTI 22 III B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	400V 3F+N
FTI 22 II B IX	82	6	300	43	27	43	1,5	230V F+N
 FTI 32 III B IX	98	6	400	58	37	51	2	400V 3F+N

*Producto Italiano de máxima calidad. Estructura en aluminio acabado cromado. Máxima seguridad: Protector entrada boca. Rearme manual. Protección térmica. Motor ventilado en mod 22. Disponibles discos de 4,5, 8 y 10 mm
Mod B IX boca completa en acero inox. Resto: cuchilla y disco en inox. Boca y sinfín alimentario.*

Disponible versión UNGER y cuba refrigerada.

PICADORAS REFRIGERADAS

*** (Para alimentación)***

MODELO	BOCA - AGUJ DISCO		Kg/h	DIM. MÁQUINA			hp	V/Hz
 FTRS 22 III	82	6	300/350	32	38	55	1,5	400V 3F+N
FTRS 32 III	98	6	600	38	41	57	3,0	400V 3F+N

Construidas en acero inoxidable. Cubeta y notor refrigerados. Con inversión de giro. Temperatura -2 a +4°C. Transmisión por engranaje.