

PICADORA DE CARNE, PI-32-M



PICADORA CARNE PI-32-M

Calificación: Sin calificación

Precio

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [EDENOX](#)

Descripción PICADORA DE CARNE, PI-32-M Cuerpo de acero inoxidable . Sistema de 1/2 Unger para un mayor triturado y homogeneización del producto, formado por cuchilla y doble placa. Motor autoventilado de gran potencia. Reductor por engranaje en baño de aceite. Panel de mandos a 24 V. con telerruptor, que evita el encendido accidental del aparato después de un eventual corte de tensión en la red. Grupo de corte completamente desmontable, para facilitar la limpieza. Elemento de empuje de los alimentos, fabricado en material alimentario, incluido. Boca de salida Ø 98 mm, desmontable para la limpieza. Tolva de 400 x 350 x 50 mm. Bandeja de recogida de 300 x 250 x 50 mm. Tolva y bandeja en acero inoxidable. Grupo picador y grupo de boca totalmente en acero inoxidable. Velocidad: 140 r.p.m. Producción: 400 Kg/h. Modelo monofásico 230 V-1+N Potencia: 1.500 W. Dimensiones: 540 x 350 x 530 mm.

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.