PICADORA DE CARNE P-22

Picadora de carne de sobremesa en acero inoxidable · placa Ø 82,5 mm

PICADORA DE CARNE | PLACA Ø 82,5 MM | 250–300 KG/H | ACERO INOX 18/8



DESCRIPCIÓN

La picadora P-22 es una picadora de carne de sobremesa para carnicerías, charcuterías y obradores, con sistema Enterprise simple corte y una producción de 250–300 kg/h.

Motor monofásico 230 V o trifásico 230/400 V según modelo, con ventilador que mantiene una baja temperatura de trabajo.

El grupo boca se desmonta fácilmente para su limpieza. Boca de aluminio o inox.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Sistema de corte Enterprise simple corte.
- Motor con ventilador de refrigeración.
- Grupo boca desmontable para la limpieza.

DATOS PRINCIPALES					
Placa	**Ø 82,5 mm**	Producción	**250–300 kg/h**	Motor	**Mono 1 CV / tri 2 CV**
Sistema de corte	**Enterprise**	Boca	**Alu. o inox**	Peso	**38 kg**

MODELOS DE LA SERIE

MODELO	SISTEMA DE CORTE	PLACA / PRODUCCIÓN	MOTOR / PESO
P-22	Enterprise simple corte	**Ø 82,5 mm · 250–300 kg/h**	Mono 1 CV / tri 2 CV · 38 kg
P-32	Enterprise simple corte	**Ø 100 mm · 400–450 kg/h**	Tri 2 CV (3 CV opc.) · 39 kg
P-82	Unger doble corte	**Ø 82 mm · 250–300 kg/h**	Mono 1 CV / tri 2 CV · 39 kg
P-98	Unger doble corte (triple opc.)	**Ø 98 mm · 400–450 kg/h**	Tri 2 CV (3 CV opc.) · 40 kg

Dimensiones de la serie según catálogo del fabricante: 350 × 500 × 505 mm (an × f × al; 550 mm de alto en algunas versiones). Opción: doble sentido de giro.

APLICACIONES

Carnicerías, charcuterías, supermercados, hostelería y obradores para el picado de carne fresca.

Documento informativo. Características, dimensiones y acabados pueden modificarse sin previo aviso por mejoras del producto. La imagen es orientativa. Para confirmación de medidas, materiales y plazos de entrega, solicite oferta.

José Bernad, S.L.
Parque Empresarial Campollano, Avda. Adeca 17 — 02007 Albacete (España)
www.josebernad.com
T: +34 967 219 649