



Bernad[®]
equipamiento industria alimentaria

FICHA TÉCNICA
FT-1PC11R5 · Rev. 01 · 10/2026

PICADORA DE CARNE PC-114

Picadora de carne industrial de sobremesa para industrias cárnicas con producción alta

ACERO INOXIDABLE

CORTE UNGER 114

PICADO DE CARNE

TRIFÁSICA



DESCRIPCIÓN

Picadora de carne con sistema de corte UNGER 114 (simple, doble y triple corte) y producción de ± 1.150 kg/h.

Transmisión por engranajes en baño de aceite y motores con gran capacidad de sobrecarga para picar todo tipo de carnes.

Construcción en acero inoxidable AISI 304. La boca va por fuera de la máquina, así no transmite calor a la carne, y se desmonta con una maneta lateral para limpiarla.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Acero inoxidable AISI 304.
- Placas y cuchillas no incluidas (se presupuestan aparte).
- Protector de boca con micro de seguridad (obligatorio con placas de agujeros de 8 mm o más) (opcional).
- Peso neto 74 kg.

DATOS PRINCIPALES

Corte	Unger 114	Producción	± 1.150 kg/h	Motor III	5 HP
Bandeja	69 × 50 cm	Altura	580 mm	Peso neto	74 kg

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	MOTOR
1PC11R5	PC-114	Trifásica 230/400 V · 50 Hz	5 HP

Opciones: protector de boca con micro de seguridad (obligatorio con placas de agujeros de 8 mm o más), mesa soporte con ruedas (45 × 49 × 50 cm). Bandeja 69 × 50 cm.

APLICACIONES

Industrias cárnicas con producción alta: carne picada, hamburguesas y masas para embutidos.

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