PICADORA DE CARNE PC-82 / PC-22

Picadora de carne de sobremesa para carnicerías y obradores con producciones pequeñas y medianas

ACERO INOXIDABLE | CORTE ENTERPRISE 22 / UNGER 82 | PICADO DE CARNE | TRI / MONOFÁSICA



DESCRIPCIÓN

Picadora de carne con sistema de corte ENTERPRISE 22 (simple corte) o UNGER 82 (simple, doble y triple corte).

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; versiones PC-82A / PC-22A con boca de aluminio anodizado.
- Placas y cuchillas no incluidas (se presupuestan aparte).
- Sistema UNGER 82 de triple corte (opcional).
- Peso neto 37 kg.

DATOS PRINCIPALES

Corte	**Ent. 22 / Unger 82**	Transmisión	**Engranajes**	Motor III	**1,5 HP**
Motor II	**1,4 HP**	Construcción	**Inox AISI 304**	Peso neto	**37 kg**

VERSIONES

REF.	MODELO	ALIMENTACIÓN	MOTOR
1PC82R	PC-82 / PC-22	**Trifásica 230/400 V · 50 Hz (boca inox)**	1,5 HP
1PC82A	PC-82 / PC-22	**Monofásica 230 V · 50 Hz (boca inox)**	1,4 HP
1PC82RA	PC-82 / PC-22	**Trifásica 230/400 V · 50 Hz (boca aluminio)**	1,5 HP
1PC82AA	PC-82 / PC-22	**Monofásica 230 V · 50 Hz (boca aluminio)**	1,4 HP

Opciones: Sistema UNGER 82 de triple corte, protector de boca con micro de seguridad (obligatorio con placas de agujeros de 8 mm o más).

APLICACIONES

Carnicerías y obradores con producciones pequeñas y medianas: 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