PICADORA MEZCLADORA PM-42-130L

Picadora mezcladora de carne en acero inoxidable · cuba de 130 L

PICADORA MEZCLADORA | CUBA 130 L | MOTOR 13 CV | ACERO INOX 18/10



DESCRIPCIÓN

La picadora mezcladora PM-42-130L combina mezclado y picado en una sola máquina de alto rendimiento, ideal para supermercados e industria cárnica, con cuba de 130 L y motor de picado trifásico de 13 CV.

Dos motores que funcionan de forma independiente según las necesidades del producto, transmisión por engranajes y alimentación automática con auto-reverse de las palas mezcladoras.

Integrada en acero inoxidable 18/10 y con grupo boca íntegramente en acero inoxidable. Sistemas de corte Enterprise o Unger según modelo.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Construcción en acero inoxidable 18/10.
- Dos motores independientes: picado y mezclado.
- Transmisión por engranajes.
- Grupo boca íntegramente en acero inoxidable.

DATOS PRINCIPALES					
Cuba	**130 L**	Motor picado	**13 CV trifásico**	Motor mezclado	**1,5 CV**
Placa	**Ø 130 mm**	Producción	**1.950 kg/h**	Peso	**500 kg**

MODELOS DE LA SERIE

MODELO	CUBA / MOTOR PICADO	SISTEMA DE CORTE	PRODUCCIÓN / PESO
PM-32-45L	45 L · 5,5 CV	**Enterprise simple corte**	—
PM-32-90L	90 L · 5,5 CV	**Enterprise simple corte (Unger opc.)**	1.050 kg/h · 400 kg
PM-42-130L	130 L · 13 CV	**Enterprise simple corte (Unger opc.)**	1.950 kg/h · 500 kg

Datos según fabricante y tarifa. Opciones: protección de boca con sensor, pedal de marcha; amortiguador de tapa en PM-32-90L (de serie en PM-42-130L).

APLICACIONES

Supermercados, salas de elaboración e industria cárnica para mezclar y picar masas de embutido, hamburguesas y preparados de carne.

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