PICADORA REFRIGERADA PR-32

Picadora de carne refrigerada en acero inoxidable · producto entre 0 y 5 °C

PICADORA REFRIGERADA | 0–5 °C | TRIFÁSICA 3 CV | ACERO INOX 18/8



DESCRIPCIÓN

La picadora refrigerada PR-32 mantiene el producto entre 0 y 5 °C durante el picado gracias a su equipo de frío con termostato electrónico. Sistema Enterprise simple corte.

El circuito de frío está en la bandeja (5 caras), protegido con una tapa transparente, en el orificio de la bandeja y en el grupo boca. Gas R134A (carga de 110 g).

Motor trifásico 230/400 V con ventilador. Grupo boca íntegramente en inox y desmontable para la limpieza; fácil acceso a las partes internas para la asistencia.

CONSTRUCCIÓN Y EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Construcción en acero inoxidable 18/8.
- Refrigeración con termostato electrónico (0–5 °C).
- Grupo boca inox desmontable.
- Motor trifásico 3 CV con ventilador.

DATOS PRINCIPALES					
Temperatura producto	**0–5 °C**	Motor	**Trifásico 3 CV**	Sistema de corte	**Enterprise**
Placa	**Ø 100 mm**	Producción	**400–450 kg/h**	Peso	**65 kg**

MODELOS DE LA SERIE

MODELO	SISTEMA DE CORTE	DIMENSIONES (AN × F × AL)	PLACA / PRODUCCIÓN
PR-32	Enterprise simple corte	**360 × 525 × 576 mm**	Ø 100 mm · 400–450 kg/h
PR-98	Unger doble corte (triple opc.)	**360 × 556 × 576 mm**	Ø 98 mm · 400–450 kg/h

Cotas en mm según catálogo del fabricante. Gas R134A (110 g). Opción: doble sentido de giro / inversor de marcha.

APLICACIONES

Carnicerías, supermercados, obradores e industria cárnica que necesitan picar manteniendo la cadena de frío.

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