

PICADORAS DE CARNE - MD

MODELO	POTENCIA	EUROS
MD-12	550 W - MONOFÁSICA	620
MD-22	735 W - MONOFÁSICA	750

PLACA Y CUCHILLA INOX
MOTOR VENTILADO

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **MD-12**: 125 Kg.
- Producción hora **MD-22**: 200 Kg
- Construcción compacta y de gran robustez.
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable.
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite.
- Gran facilidad de limpieza.
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones.
- Peso neto - **MD-12**: 20 Kg.
- Peso neto - **MD-22**: 28 Kg.

Medidas:

	Ancho-Fondo-Alto
MD-12	290x440x500
MD-22	300x480x510



MD-12 - MD-22

PICADORAS DE CARNE - TC

MODELO	POTENCIA	EUROS
TC-12	550 W - MONOFÁSICA	625
TC-22	900 W - MONOFÁSICA	810

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **TC-12**: 125 Kg.
- Producción hora **TC-22**: 220 Kg
- Peso neto - **TC-12**: 24 Kg.
- Peso neto - **TC-22**: 30 Kg.

Medidas:

	Ancho-Fondo-Alto
TC-12	260x450x480
TC-22	280x480x500



TC-12 - TC-22

PICADORAS DE CARNE SERIE ALLOY-HM

MODELO	POTENCIA	EUROS
HM-12-N	850 W MONOFÁSICA	540

PLACA Y CUCHILLA INOX

PORTES PAGADOS

DOTACION	MODELO	MEDIDAS Ancho-Fondo-Alto
HM-12-N 1 cuchilla 1 disco	HM-12-N	250x440x425

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Producción hora **HM-12**: 130 Kg.
- Construcción compacta y de gran robustez
- Bandeja de carga de la carne de acero inoxidable
- Grupo reductor de engranajes especialmente diseñados y sumergidos en baño de aceite
- Gran facilidad de limpieza
- Dimensiones reducidas y grandes prestaciones
- Peso neto **HM-12**: 19 Kg.
- Tensión: 230 V / 50 Hz



HM-12-N

PICADORAS DE CARNE SERIE MG

MODELO	POTENCIA	EUROS
MG-22-SS	850 W MONOFÁSICA - 220 V	860
MG-32-SS	1500 W MONOFÁSICA - 220 V	1.230

CARACTERÍSTICAS:

- Placa y cuchilla inox.
- Peso: **MG-22**: 37 Kg.
MG-32: 65 Kg.
- Producción hora **MG-22**: 200 Kg.
- Producción hora **MG-32**: 350 Kg.



MODELO	MEDIDAS Ancho-Fondo-Alto
MG-22-SS	240x420x450
MG-32-SS	270x530x500



MG-22-SS
MG-32-SS

- Fabricadas en acero inoxidable con aleación de aluminio.
- Seguridad y durabilidad, fácil manejo.
- Todas las partes que entran en contacto con la carne son de acero inox., pudiendo ser desmontadas, limpiadas e instaladas fácilmente.
- La bandeja de entrada de la carne y el disco de corte están fabricados en acero de alta calidad con tratamiento de calor, proporcionándole la dureza adecuada.