

PICADORAS DE CARNE SERIE ALLOY-HM

MODELO	POTENCIA	EUROS
HM-12-N	850 W MONOFÁSICA	640

PLACA Y CUCHILLA INOX

PORTES PAGADOS

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

MODELO	POTENCIA	EUROS
MD-12	550 W - MONOFÁSICA	698
MD-22	735 W - MONOFÁSICA	875
MD-32	1.200 W - MONOFÁSICA	1.250

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **MD-12**: 125 Kg.
- Producción hora **MD-22**: 200 Kg
- Producción hora **MD-32**: 290 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.
- Peso neto - **MD-32**: 50 Kg

Medidas:	Ancho-Fondo-Alto
MD-12	290x440x500
MD-22	300x480x510
MD-32	315x500x580

PLACA Y CUCHILLA INOX
MOTOR VENTILADO



MD-12 / MD-22

PICADORAS DE CARNE - TC

MODELO	POTENCIA	EUROS
TC-12	550 W - MONOFÁSICA	670
TC-22	900 W - MONOFÁSICA	880
TC-32	1.500 W - MONOFÁSICA	1.260

CARACTERÍSTICAS

- Placa y cuchilla Inox.
- Motor ventilado.
- Producción hora **TC-12**: 125 Kg.
- Producción hora **TC-22**: 220 Kg
- Producción hora **TC-32**: 300 Kg
- Peso neto - **TC-12**: 24 Kg.
- Peso neto - **TC-22**: 30 Kg.
- Peso neto - **TC-32**: 52 Kg



TC-12 / TC-22