

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA 22REFI

SKU: 22REFI



ADDITIONAL INFORMATION

Potencia Kw	<u>1.1</u>
Alimentación	<u>230-400V/3N/50Hz, 230V/1N/50-60Hz</u>
Producción horaria de la picadora de carne (Kg/h)	<u>150÷250 Kg/h</u>
Gas Refrigerante	<u>R1234yf</u>
Medidas máquina (a x p x h -mm)	<u>270 x 410 x 545(h) mm</u>
Peso neto (kg)	<u>43</u>
Peso bruto (Kg)	<u>48</u>
Medidas del embalaje (a x p x h -mm)	<u>760 x 600 x 770(h) mm</u>
Volumen de embalaje (m3)	<u>0.351</u>

Ideal para carnicerías, supermercados y restaurantes de tamaño medio. Tolva, cuello de alimentación y grupo de picar refrigerado - boca para introducir la carne 22REFI de ø 52 mm - temperatura de trabajo + 4° - tolva fija - gran versatilidad en dimensiones compactas - grupo de picar y carcasa de acero inoxidable AISI 304 - controles frontales - bloqueo lateral de la unidad de picar - inversión de marcha.

