Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PI
MODELO PI-32-T

MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :



Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PI

Modelo: PI-32-T

Referencia	19001543
Dimensiones (mm)	225 x 500 x 510
Producción (KGH)	400
Velocidad motor (RPM)	140
Boca salida diámetro (MM)	98
Sistema unger	No
Potencia eléctrica (KW)	1,500
Voltaje	230/400V
Frecuencia eléctrica	50Hz

Visualizar el vídeo

Características generales

- **Picadoras de carne PI**

• Gama de picadoras de carne profesionales, diseñadas para carnicerías, charcuterías, supermercados y restauración.
• Construcción robusta con cuerpo en acero inoxidable 18/8, que garantiza máxima resistencia, durabilidad e higiene.
• Motor de gran potencia, auto-ventilado y protegido térmicamente, preparado para un uso intensivo continuado.
• Panel de mando a 24 V con telerruptor de seguridad, que evita el arranque accidental del aparato tras un corte o restablecimiento del suministro eléctrico.
• Funcionamiento silencioso, con nivel sonoro inferior a 70 dBA en condiciones normales de trabajo.
• Grupo picador desmontable, que facilita las operaciones de limpieza, mantenimiento e higiene, cumpliendo las normativas alimentarias vigentes.

• Modelos PI-8, PI-12 y PI-22 equipados con grupo picador en aluminio tratado para uso alimentario, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, garantizando un corte preciso y constante.
• Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte totalmente en acero inoxidable, fácilmente desmontable y especialmente indicado para producciones elevadas.
• Modelo PI-22-U equipado con sistema 1/2 Unger, que incorpora cuchilla y doble placa perforada, proporcionando un mayor grado de triturado, homogeneización y calidad del producto final.

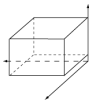
• Fácil limpieza de todos los elementos en contacto con la carne, con superficies lisas y materiales aptos para uso alimentario.
• Todos los modelos incluyen de serie:
– Tolva de alimentación en acero inoxidable
– Bandeja de recogida en acero inoxidable
– Empujador de material alimentario, seguro y ergonómico

• Las picadoras se suministran con cuchilla y disco de dotación, listas para su puesta en marcha.
• Diámetro estándar del disco de salida: 6 mm, ideal para la mayoría de aplicaciones.
• Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm, adecuado para un trabajo fluido y continuo.
• Preparadas para trabajar exclusivamente con carne fresca, garantizando la máxima eficiencia y vida útil del equipo.
• Diseñadas y fabricadas conforme a las directivas europeas CE y a la normativa de contacto con alimentos.

Preparación dinámica y conservación - Picadoras de carne - Picadoras de carne PI
PI-32-T



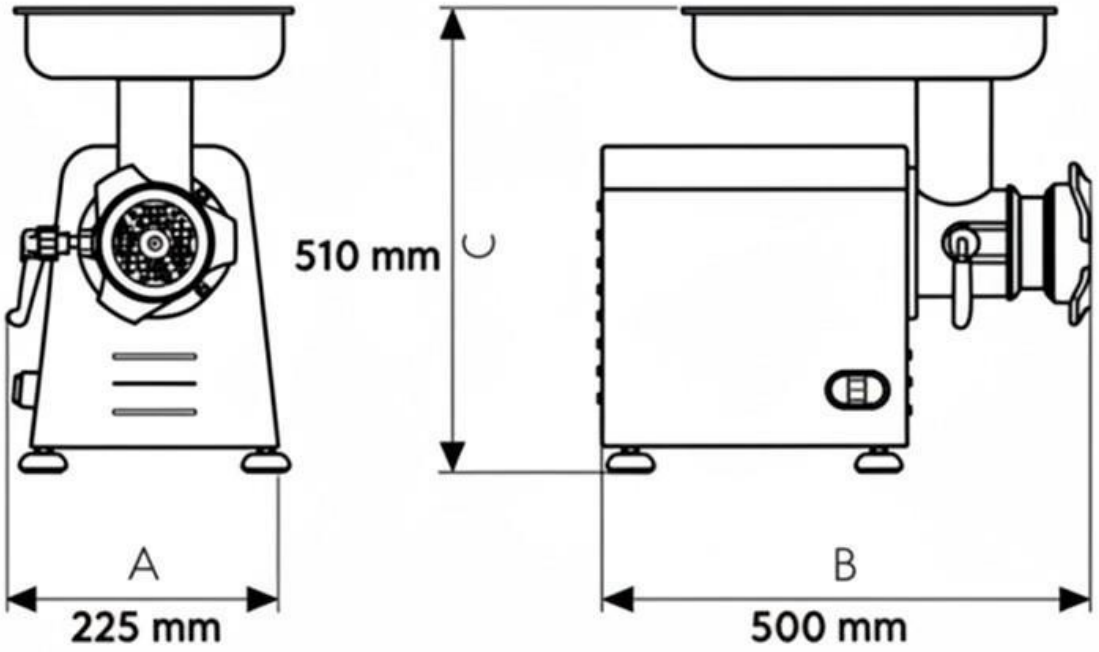




Dimensiones Embalaje
Largo bruto (Vista frontal): 370 MM
Ancho bruto (Fondo): 580 MM
Alto bruto 510 MM
Peso bruto / embalado: 24 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	1,500
Voltaje:	230/400V
Fases:	3~
PICADORAS DE CARNE	
Alimentación eléctrica:	Trifásico
Boca salida diámetro (MM):	98
Sistema unger:	No
Tipo:	Inoxidable
Producción (KGH):	400
Velocidad motor (RPM):	140
MEDIDAS Y PESO	
Largo neto (Vista frontal) (mm):	225
Ancho neto (Fondo) (mm):	500
Alto neto (mm):	510
Largo bruto (Vista frontal) (mm):	370
Ancho bruto (Fondo) (mm):	580
Alto bruto (mm):	510
Peso bruto / embalado (kg):	24
Peso neto (kg):	24

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web



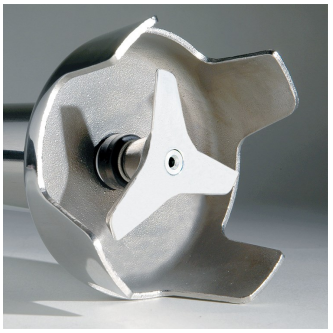
La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web

Familias relacionadas



Picadoras de carne PA













La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web