INOX 2008

Picadora de Carne Refrigerada

Picado refrigerado con regulación de temperatura y producción nominal de 900 kg/h. La INOX 2008 STR integra el grupo de refrigeración en un chasis móvil con recipiente inferior, para reunir proceso y recogida del producto en el mismo conjunto.

El sistema de corte tamaño 42 utiliza placa de 130 mm y motor nominal de 4 kW. El **cabezal desmontable** permite acceder al conjunto de picado para la limpieza y el recorrido alimentario es inoxidable. Incorpora mandos de avance, retroceso, parada y emergencia.



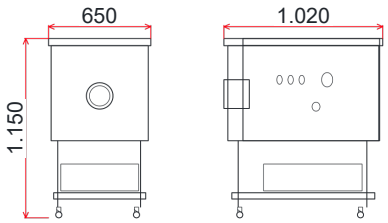
PRESTACIONES

Producción	900 kg/h
Frío y control	Incorporada en variante STR; Regulación automática de la temperatura
Mandos	Avance, retroceso, parada y emergencia

CARACTERÍSTICAS

Alimentación	400 V · 50 Hz · trifásica
Motor	4 kW · 5,5 HP
Construcción	Carcasa de chapa inoxidable AISI 304
Sistema corte	N.º 42 · Ø 130 mm · 1 cuchilla y 1 placa
Cabezal	Desmontable para limpieza
Herramienta	Llave inoxidable para tuerca y cabezal
Versión	Fabricación: INOX 2008 STR
Componentes	Bandeja, anillos y cuchillas inox. AISI 304, 18/8 Cr-Ni
Resguardo	Protector de manos AISI 304 sobre bandeja
Conformidad	Diseño conforme a CE, declarado por proveedor
Base	Sobre chasis móvil con recipiente inferior y grupo de refrigeración
Recorrido	Alimentario: Cabezal, sinfín, anillo y entrada en fundición AISI 304
Peso neto	175 kg

DIMENSIONES



FRENTE LATERAL

Medidas exteriores

Ancho	650 mm
Fondo	1.020 mm
Alto	1.150 mm

Consultar precio