INOX 2000

Picadora de Carne Refrigerada

Refrigeración incorporada en una picadora de tamaño 32. La INOX 2000 STR entrega 600 kg/h con placa de 4,5 mm. Integra regulación automática de temperatura, motor de 3 kW y disco de 100 mm.

El **cabezal desmontable** y el recorrido alimentario AISI 304 facilitan la limpieza. Incorpora avance, retroceso, parada y emergencia, asa posterior, malla inferior contra insectos y cable resistente a aceite y llama.



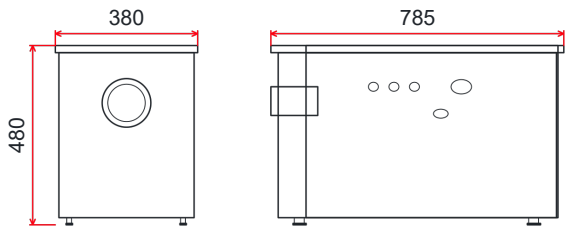
PRESTACIONES

Producción	600 kg/h; Con placa de perforación de 4,5 mm
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	3 kW · 4 HP
Construcción	Carcasa de chapa inoxidable AISI 304
Sistema corte	N.º 32 · Ø 100 mm · 1 cuchilla y 1 placa
Cabezal	Desmontable para limpieza
Herramienta	Llave inoxidable para tuerca y cabezal
Versión	Fabricación: INOX 2000 STR
Componentes	Bandeja, anillos y cuchillas inox. AISI 304, 18/8 Cr-Ni
Resguardo	Protector de manos AISI 304 de 3 mm sobre bandeja
Conformidad	Diseño conforme a CE, declarado por proveedor
Grupo de frío	1/6 HP; refrigerante R134a; ventiladores 2
Bandeja	Bordes redondeados; aislamiento térmico inferior
Conjunto	Alimentario: Cabezal, sinfín, anillo y entrada en fundición AISI 304; uniones de acero inoxidable AISI 304
Asa transporte	Posterior
Prot. inf.	Malla contra entrada de insectos
Cable	Conexión: Resistente al aceite y a la llama
Peso neto	87 kg

DIMENSIONES



Medidas exteriores

Ancho	380 mm
Fondo	785 mm
Alto	480 mm

Consultar precio