

PICADORAS DE CARNE

PRESTACIONES

- Picadores de carne ideales para la restauración y alimentación.
- Máquinas con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera.
- El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas.
- Reductor con engranajes en baño de aceite.
- En dotación: sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros $\varnothing$ 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado para todos los modelos.

MERPIC 100: Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable.

MERPIC 150: Carcasa y tolva de acero inoxidable

MERPIC 200: Carcasa, tolva de acero inoxidable y micro interruptores de seguridad en la tolva.

FICHA TÉCNICA

	MERPIC 100	MERPIC 150	MERPIC 200
Dimensiones	400 x 290 x 510(h) mm	450 x 290 x 520(h) mm	410 x 310 x 490(h) mm
Potencia	0,75 kW	1,1 kW	1,1 kw
Inversión de marcha	NO	NO	SI
Diámetro de boca	$\varnothing$ 52 mm	$\varnothing$ 52 mm	$\varnothing$ 64 mm
Producción Kg/ hora	100÷160 Kg/h	150÷250 Kg/h	200÷300 Kg/h
Tensión	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso	20 Kg	23 Kg	32 Kg
Código	PPICA12TS	PPICA22SN	PPICA22RG



MERPIC 100



MERPIC 150



MERPIC 200