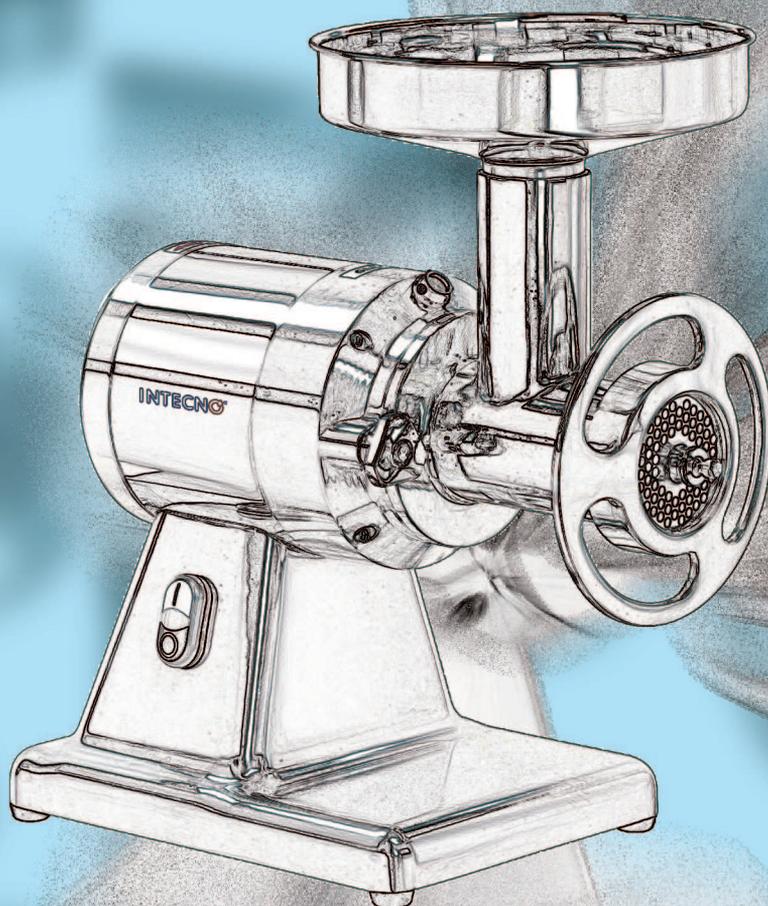


Picadoras de carne



Picadoras de carne



IA-P-8 D

La picadora de carne ideal para pequeñas comunidades y para uso doméstico. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de aluminio. Boca para introducir la carne de Ø 56 mm. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm). Cuchilla de acero inoxidable con autoafilado.
ACCESORIOS: Placa perforada y cuchillas - Embudos para embutir Ø 15 - 20 mm.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Producción kg/h	Potencia kw.	Tensión
IA-P-8 D	300 x 330 x 360	9	50	0,37	230 v / 50 Hz



IA-P-12 S

Máquina de pequeñas dimensiones pero de gran rendimiento. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable extraíble. Boca para introducir la carne de Ø 52 mm. Reductor de engranajes en baño de aceite. En dotación: sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujero Ø 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con autoafilado. Permite lograr varios tipos de carne picada.
OPCIONAL: Sistema Unger para picado fino, (ejemplo : salchicha). Inversión de marcha.
ACCESORIOS: Placa perforada y cuchillas. Embudos para embutir Ø 15/20/30. Pasa verduras para cremas de verdura.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Producción kg/h	Potencia kw.	Tensión
IA-P-12 S II	400 x 250 x 500	21	160	0,75	230 v / 50 Hz
IA-P-12 S III	400 x 250 x 500	21	160	0,75	230-400 v 3N/50 hz

Preparación de alimentos



IA-P-22 SN

Picadora profesional con gran número de funciones de una producción más bien alta. Estructura de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable extraíble. Boca para introducir carne Ø 52 mm. Reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero con autoafilado.
OPCIONAL: Sistema Unger para picado muy fino (ejemplo : salchicha). Inversión de la marcha.
ACCESORIOS: Placa perforada y cuchillas. Embudos para embutir a Ø 15/20/30 mm.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Producción kg/h	Potencia kw.	Tensión
IA-P-22 SN II	290 x 450 x 520	25	300	1,1	230 v / 50 Hz
IA-P-22 SN III	290 x 450 x 520	25	300	1,1	230-400 v 3N/50 hz



IA-P-22 RS

Picadora profesional con gran número de funciones de una producción más bien alta. Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable extraíble. Boca para introducir carne Ø 52 mm. Inversión de la marcha. Reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero con autoafilado.
OPCIONAL: Sistema Unger para picado muy fino (ejemplo : salchicha).
ACCESORIOS: Placa perforada y cuchillas. Embudos para embutir a Ø 15/20/30 mm.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Producción kg/h	Potencia kw.	Tensión
IA-P-22 RS II	410 x 310 x 520	32	300	1,1	230 v / 50 Hz
IA-P-22 RS III	410 x 310 x 520	32	300	1,1	230-400 v 3N/50 hz



IA-P-32 RS

Picadora profesional con gran número de funciones de una producción más bien alta. Carcasa y tolva de acero inoxidable. Grupo para picar de acero inoxidable extraíble. Boca para introducir carne Ø 76 mm. Inversión de la marcha. Reductor con engranajes en baño de aceite. En dotación sistema enterprice con placa de acero inoxidable (agujeros Ø 6 mm) y cuchilla de acero con autoafilado. Permite lograr varios tipos de carne picada.
OPCIONAL: Sistema Unger para picado muy fino (ejemplo : salchicha).
ACCESORIOS: Placa perforada y cuchillas. Embudos para embutir a Ø 15/20/30 mm.

MODELOS	Dimensiones ancho x fondo x alto mm.	Peso kg	Producción kg/h	Potencia kw.	Tensión
IA-P-32 RS II	490 x 340 x 530	53	500	2,20	230 v / 50 Hz
IA-P-32 RS III	490 x 340 x 530	43	500	2,20	230-400 v 3N/50 hz

INDICE