



PICADORES DE CARNES COM PROTEÇÃO FIXA

Feitos para moer carnes resfriadas sem ossos.

PS-10

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 10



- ✓ Sistema Enterprise #10
- ✓ Potência 0,5 CV



SITE



PS-22

PICADOR DE CARNE INOX, BOCA 22



- ✓ Sistema Enterprise #22
- ✓ Potência 1,5 CV



VÍDEO



SITE

PARA MOER COM QUALIDADE PROFISSIONAL

Boca de ferro fundido estanhado com corte simples, caixa de engrenagens com rolamentos e grande bandeja de aço inox.

- ✓ Robusto e durável
- ✓ Grande bandeja para alta produtividade
- ✓ Bocal largo, mais fácil de operar
- ✓ Disco de 5 mm incluso
- ✓ Arruela de fibra inclusa



DISCO 3 mm
DISCO 8 mm

VENDIDO SEPARADAMENTE



BOCA INOX #22:
MAIS HIGIENE E
DURABILIDADE
BPF22I

VENDIDO SEPARADAMENTE

MODELO	PS-10	HD	PS-22	HD
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1		127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1	
Potência nominal	550 W		1.104 W	
Potência do motor	0,5 HP - CV		1,5 HP - CV	
Consumo	0,55 kW-h		1,1 kW-h	
Dimensões [AxLxP]	530 x 320 x 690 mm		530 x 325 x 720 mm	
Dimensões da embalagem [AxLxP]	495 x 415 x 800 mm		515 x 415 x 810 mm	
Peso líquido / bruto	34,50 kg / 42,00 kg		41,00 kg / 48,5 kg	
Produção aproximada	200 kg/h		300 kg/h	
Classificação fiscal [NCM]	84385000		84385000	
EAN-13	7895707533943 7895707526587		7895707533950 7895707524620	