

Picadora de carne TK-22 acero inoxidable

Sistema Enterprise 22



Código del Producto:

Referencia: 1407S

-
-

Descripción del Producto:

Picadora de Carne TK-22 Acero Inoxidable

? **Construcción en acero inoxidable:** Cuerpo, bandeja y tolva fabricados íntegramente en acero para máxima higiene y durabilidad.

? **Boca tuerca y sinfin en acero inoxidable con anclaje seguro por palanca.**

? **Interruptor con giro reversible LW6-2/B066**

? **Motor potente:** Motor monofásico 1100W, ideal para trabajo moderado a 170rpm. Condensador de arranque y servicio, 25 -150µF

? **Alta capacidad de picado:** Hasta **250 kg/h**, perfecta para carnicerías, restaurantes y supermercados.

? **Sistema de transmisión por engranajes:** Mayor eficiencia y menor mantenimiento que las correas tradicionales.

? **Sistema de corte profesional:** Incluye cuchilla y placa en acero templado (diámetro estándar 82 mm).

? **Diseño desmontable:** Facilita la limpieza profunda sin necesidad de herramientas especiales.

? **Seguridad y estabilidad:** Pies antideslizantes que evitan el movimiento, altura de pies mejorada para facilitar el enfriamiento.

? Incluida maza empujadora, bandeja con soporte, cuchilla 22, placa de taladros sistema enterprise 22, tuerca con aireador y manual de instrucciones.

Dimensiones aproximadas: 440 x 280 x 440 mm

Peso: 29kg

Alimentación: 220V / 50Hz

Características:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 1100W

Material: Acero Inoxidable SUS201

Elaborado-Corte-Picado: Picadoras

Breve descripción del producto:

La picadora TK-22 es una máquina robusta y eficiente, diseñada para el procesamiento continuo de carne en entornos comerciales. Fabricada totalmente en acero inoxidable, garantiza higiene, resistencia a la corrosión y fácil mantenimiento.

Fotos del producto:

