



PCR 22 VHV CE

Ref. 0620.101.009

Picadora de carne refrigerada 300 kg/h com formadora de hambúrgueres e vitrine frontal

Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.

Grupo picador especial para corte perfeito.

Termostato electrónico para controlo de temperatura.

Tampa superior em plexiglás, bloqueio lateral do sistema de picagem.

Refrigeração uniforme no interior da vitrine frontal, tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

Produz 500 hambúrgueres por hora, em 4 diâmetros diferentes (110 a 180 g) e espessura fixa de 17 mm.

Características Técnicas	
LPH	480x525x540 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.2 KW
Temperatura	0 / +2°C
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	68 kg

20/09/2014