



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Cuerpo de aluminio anodizado
- Diámetro boca Æ 70 mm
- Elementos de corte: Espiral aluminio anodizado
- Cuchilla acero inoxidable
- Boca acero inoxidable
- Tuerca boca aluminio anodizado
- Cuchilla autoafilante
- Número de elemento de corte: 2
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa motor de aluminio
- Producción 80 a 100 Kg/h
- Potencia 0,37 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Cuerpo de hierro con baño de níquel inoxidable
- Cuerpo de acero inoxidable (opcional)
- Diámetro boca Æ 82 mm
- Elementos de corte:
- Espiral acero inoxidable
- Cuchilla acero inoxidable
- Boca acero inoxidable
- Tuerca boca con baño de níquel inoxidable
- Tuerca boca acero inoxidable (opcional)
- Cuchilla autoafilante
- Número de elemento de corte 2 (Standard)
- 3 Sistema Unger (opcional)
- 5 Sistema Unger (opcional)
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa motor de aluminio
- Producción 250 a 300 Kg/h
- Potencia 1 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

- Cuerpo de hierro con baño de níquel inoxidable
- Cuerpo de acero inoxidable (opcional)
- Diámetro boca \varnothing 98 mm
- Elementos de corte:
- Espiral acero inoxidable
- Cuchilla acero inoxidable
- Boca acero inoxidable
- Tuerca boca con baño de níquel inoxidable
- Tuerca boca acero inoxidable (opcional)
- Cuchilla autoafilante
- Número de elemento de corte 2 (Standard)
- 3 Sistema Unger (opcional)
- 5 Sistema Unger (opcional)
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa motor de aluminio
- Producción 450 a 650 Kg/h
- Potencia 1,5 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

- Cuerpo de hierro con baño de níquel inoxidable
- Cuerpo de acero inoxidable (opcional)
- Diámetro boca \varnothing 82 mm
- Elementos de corte: Espiral acero inoxidable
- Cuchilla acero inoxidable
- Boca acero inoxidable
- Tuerca boca con baño de níquel inoxidable
- Tuerca boca acero inoxidable (opcional)
- Cuchilla autoafilante
- Número de elemento de corte 2 (Standard)
- 3 Sistema Unger (opcional)
- 5 Sistema Unger (opcional)
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa motor de acero inoxidable
- Producción 250 a 300 Kg/h
- Potencia 1 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

PM 32



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Cuerpo de hierro con baño de níquel inoxidable
- Cuerpo de acero inoxidable (opcional)
- Diámetro boca \varnothing 98 mm
- Elementos de corte: Espiral acero inoxidable
- Cuchilla acero inoxidable
- Boca acero inoxidable
- Tuerca boca con baño de níquel inoxidable
- Tuerca boca acero inoxidable (opcional)
- Cuchilla autoafilante
- Número de elemento de corte 2 (Standard)
- 3 Sistema Unger (opcional)
- 5 Sistema Unger (opcional)
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa motor de acero inoxidable
- Producción 450 a 650 Kg/h
- Potencia 1,5 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

PM 42



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Cuerpo, Espiral y Tuerca de Cierre en Fundición Perlítica (H^0F^0) con baño de Níquel Químico o Acero Inoxidable
- Diámetro boca \varnothing 130 mm (sistema Enterprise) 130.2 mm (sistema Unger)
- Cuchilla: acero inoxidable
- Discos: acero inoxidable
- Cuchilla autoafilante
- Número de elementos de corte: 2 (Standard)
- 3 Sistema Unger (opcional)
- 5 Sistema Unger (opcional)
- Bandeja de acero inoxidable
- Carcasa envolvente: acero inoxidable
- Dimensiones bandeja (mm): 672 x 444 x 108
- Producción 1100 a 1200 Kg/h
- Potencia 5 HP

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

TC-22R / TC-32R



Completamente desmontable para una mejor limpieza.

Amplia gama de picadoras refrigeradas con todas las posibilidades de poder escoger el tipo de máquina que mejor se adapta a sus necesidades de trabajo.

Posibilidad de escoger la forma de frío, que puede ser estático o forzado. El modelo ventilado está equipado con vitrina y hamburguesera. Las zonas refrigeradas son la bandeja, la boca de alimentación y el cuerpo. En la versión ventilada, se aporta aire frío en el interior de la vitrina. Estos modelos son perfectos para trabajar con un alto grado de higiene reduciéndose al mínimo el crecimiento de la flora bacteriana. La versión ventilada se suministra con el conjunto hamburguesera, que puede producir hamburguesas de 85 hasta 145 gr. Variando la medida de su longitud pero no el espesor de la misma.

Bandeja extraíble para una mejor limpieza.

Características técnicas	TC-22R	TC-32R	TC-22RV	TC-32RV
Dimensiones (Cuerpo máquina Total/Total Externo).				
Longitud	345/395 mm	360/410 mm	345/395 mm	360/410 mm
Profundidad	395/465 mm	455/580 mm	395/490 mm	455/600 mm
Altura / Height	490/540 mm	530/580 mm	490/540 mm	539/580 mm
Prestaciones				
Potencia picadora	1,1/1,5 Kw/HP	1,8/2,5 Kw/HP	1,1/1,5 Kw/HP	1,8/2,5 Kw/HP
Producción por hora	300 Kg/h	600 Kg/h	300 Kg/h	600 Kg/h
Producción hamburguesera	500 Pz/h	500 Pz/h	500 Pz/h	500 Pz/h
Peso	66 Kg	71 Kg	68 Kg	73 Kg
Características del grupo de frío				
Potencia	0,470 Kw			
Cilindrada	133			
Voltaje	230 Vac 50 Hz			
Gas refrigerante	HCFC R134 a (R 404 para TC-22RV GLASS)			

*Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.