



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

P-22

Las máquinas **MASTERMEAT® MOLINOS -PICADORAS** Tienen un diseño único e innovador con prestaciones sorprendentes. El grupo boca exterior facilita su limpieza y evita la transmisión de calor a la carne. El husillo interior sobredimensionado facilita la alimentación de la carne y aumenta el rendimiento del picado. Transmisiones por engranajes bañados en aceite de gran robustez y potentes motores con gran capacidad de sobrecarga aptos para picar todo tipo de carnes (PM-70/12 Transmisión por correa dentada). Construcción: totalmente en acero inox (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).

Con los equipos **MASTERMEAT® PICADORA P-22** que cumplen con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica Picadora P-22:

- ✓ Completa construcción en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar.
- ✓ Grupo picador sistema aluminio Enterprise.
- ✓ Boca extraíble.
- ✓ Grupo reductor con engranajes sumergidos en aceite.
- ✓ Protección térmica del motor.
- ✓ Protección salva-manos en la bandeja.
- ✓ Adecuada para todo tipo de carnes
- ✓ Fácil mantenimiento.
- ✓ Adaptable a procesos industriales.

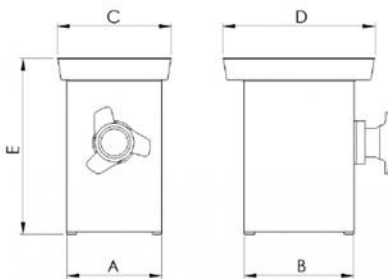
Donde Usar la Picadora P-22:

- ✓ Carnicerías.
- ✓ Industria avícola.
- ✓ Industria porcícola.
- ✓ Restaurantes.
- ✓ Laboratorios.
- ✓ Trastienda.
- ✓ Pequeñas y medianas industrias.

Opciones de la Picadora P-22:

- ✓ Grupo picador sistema inox – Enterprise.
- ✓ Grupo picador sistema inox – Unger.
- ✓ Motor monofásico 2HP/1,47Kw.

A	310mm
B	414mm
C	310mm
D	414mm
E	424mm



Detalles Técnicos	
Producción:	±350 kg/h.
Motores	Monofásico 1,0 kW / trifásico / 1,1
Dimensión de la base	31 x 41 cm
Dimensiones de la bandeja:	31 x 41 cm
Peso máquina:	37Kg Neto

Nota: Equipos diseñados para trabajo continuo hasta 8 horas en ambientes industriales /Equipo hecho en España conforme a estándares europeos CE.



By:



info@vrasystemsltda.com
 Calle 162 No. 95-48 / Zip 111161 Bogotá – Colombia
 Phone:+57 (1) 5372572 / 6842714 • Mobile: +57 317 4720810
www.vrasystems.com



*Las imágenes usadas son de referencia, es posible que la apariencia final del equipo cambie de acuerdo con accesorios y/o sistemas complementarios instalados o removidos para la aplicación final