



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

PSA-160

La máquina **MASTERMEAT® PSA160** Es una picadora semi automática, con boca de 160mm, Máquinas Picadoras apropiadas para picar carne fresca y semi congelada hasta temperaturas inferiores a -8°C, dependiendo del diámetro de los agujeros de la placa de salida, y también, para otro tipo de productos como pescados, verduras y hortalizas. Equipada para hacer funciones de alimentación y corte, y una tolva de 100 litros de capacidad, permite un aumento de la capacidad productiva y una reducción de costes. Construcción robusta en acero inoxidable, incluida la cámara de corte, los sinfines y la tuerca de fijación.

Con los equipos **MASTERMEAT® PICADORA PSA-160** que cumplen con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica Picadora **PSA-160**:

- ✓ Completa construcción en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar.
- ✓ Boca de 160mm.
- ✓ Funciones de alimentación y corte.
- ✓ Tolva de 100 litros de capacidad.
- ✓ Apta para picar carne a temperaturas de -8°C.
- ✓ Fácil mantenimiento.
- ✓ Adaptable a procesos industriales.

Donde Usar la Picadora **PSA-160**:

- ✓ Carnicerías.
- ✓ Industria avícola.
- ✓ Industria porcicola.
- ✓ Restaurantes.
- ✓ Laboratorios.
- ✓ Trastienda.
- ✓ Medianas y grandes industrias.

Detalles Técnicos

Producción:	±3000kg/h.
Conexión Eléctrica:	220v / 3 Fases / 60Hz
Potencia Eléctrica:	11KW
Tamaño de máquina:	150 x 100 x 157mm
Peso máquina:	392Kg 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

