



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

TOP 114

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.

Con los equipos **MASTERMEAT® PICADORA TOP-114** que cumplen con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica Picadora **TOP-114**:

- ✓ Completa construcción en acero inoxidable AISI304 robusto, durable y fácil de limpiar.
- ✓ 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.

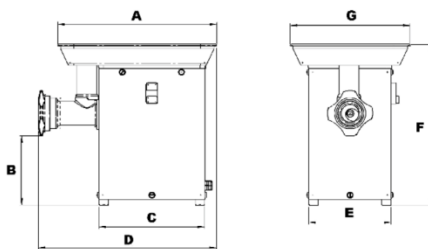
Donde Usar la Picadora **TOP-114**:

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

Opciones de la Picadora **TOP-114**:

- ✓ Grupo picador sistema inox. con 3 posibilidades de sistema de corte:
Unger 2 elementos.
Unger 3 elementos.
Unger 5 elementos.

A	685
B	90mm
C	535mm
D	865mm
E	335mm
F	580mm
G	495mm



Detalles Técnicos	
Producción:	± 1150 Kg/h.
Motores	Trifásico 3,7 kW
Dimensión de la base	34 x 54 cm
Dimensiones de la bandeja:	50 x 69 cm
Peso máquina:	74Kg 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

