



MASTERMEAT®

Maestría en innovación con pasión

P-32

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-32** que cumplen con todos los requerimientos **INVIMA** y **HACCP**, llevará su negocio a un nivel superior.



Información Técnica Picadora **P-32**:

- ✓ 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.

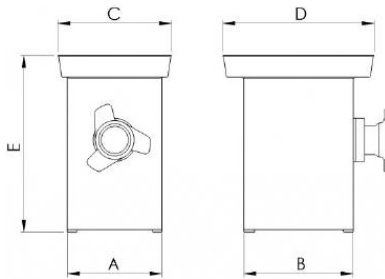
Donde Usar la Picadora **P-32**:

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

Opciones de la **PICADORA P-32**:

- ✓ Grupo picador sistema inox – Enterprise.
- ✓ Grupo picador sistema inox –

A	337mm
B	537mm
C	410mm
D	609mm
E	553mm



Detalles Técnicos	
Producción:	±800kg/h.
Motores	2 Fases 2,2 kW / 3 Fases / 2,2 y 3,7 kW
Dimensión de la base	34 x 54 cm
Dimensiones de la bandeja:	41 x 61 cm
Peso máquina:	58Kg 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

