

Picadoras de carne PI

Picadoras de carne PI

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **acero inoxidable 18/8** y motor **auto-ventilado de gran potencia**.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Grupo picador en aluminio para los modelos PI-8, PI-12 y PI-22, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante.
- Modelo PI-32 con conjunto de boca y grupo de corte fácilmente desmontable. Incorpora grupo de boca y picador totalmente en acero inoxidable.**

- Fácil limpieza e higiene de todos los elementos en contacto con la carne.
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.
- Modelo PI-22-U con sistema 1/2 Unger, para mayor triturado y homogeneización del producto**, con grupo picador de acero inoxidable con cuchilla y doble placa perforada.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Todas las picadoras incorporan de dotación cuchilla y disco.
- Diámetro de **orificio de salida estándar de 6 mm**.
- Diámetro de entrada en todas las picadoras: 50 mm.



PI-8

PI-12

PI-22

PI-22-U

PI-32



Bandeja de recogida en acero inox.



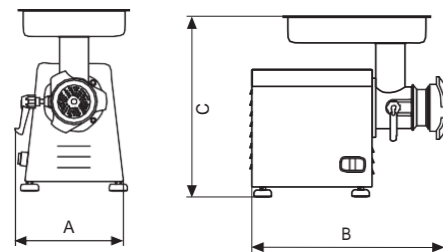
Detalle de la boca de la PI-22-U con sistema 1/2 Unger.



Modelo PI-32 con boca fácilmente desmontable para su limpieza.

Dimensiones

Modelo	Medidas totales (A x B x C) (mm)	Boca salida ø (mm)	Tolva de entrada (mm)	Bandeja de recogida (mm)
PI-8	280 x 290 x 360	60	250 x 200 x 50	-
PI-12	250 x 410 x 430	70	340 x 250 x 50	250 x 200 x 50
PI-22-M	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-T	250 x 460 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-M	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-22-U-T	250 x 480 x 430	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PI-32-M	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50
PI-32-T	540 x 350 x 530	98	400 x 350 x 50	300 x 250 x 50



Modelo	Referencia	Velocidad grupo picador (r.p.m.)	Producción (Kg/h)	Peso (kg)	Potencia (W / HP)	Tensión (V)	
PI-8	19001544	80	25	10	380 / 0,50	230/1N-50 Hz	529,00
PI-12	19001537	210	200	22	750 / 1,00	230/1N-50 Hz	806,00
PI-22-M	19001538	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.124,00
PI-22-T	19001539	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.090,00
PI-22-U-M	19001540	140	300	25	1100 / 1,50	230/1N-50 Hz	1.651,00
PI-22-U-T	19001541	140	300	25	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	1.651,00
PI-32-M	19001542	140	400	35	1500 / 2,00	230/1N-50 Hz	2.081,00
PI-32-T	19001543	140	400	35	1500 / 2,00	400/3 - 50 Hz	1.935,00

Ver accesorios en la página siguiente.

Picadoras de carne PA Accesorios para picadoras

Picadoras de carne PA

- Gama de picadoras de carne para uso profesional.
- Con cuerpo de **aluminio y acero inoxidable**.
- Motor auto-ventilado de gran potencia**.
- Panel de mando a 24 V con telerruptor que evita el encendido accidental del aparato después de una eventual interrupción del suministro de tensión de la red.
- Diseñadas y fabricadas de acuerdo con las directivas europeas CE.
- Grupo picador en aluminio, con cuchilla y placa en acero inoxidable autoafilante, completamente desmontable para una fácil limpieza e higiene del aparato
- Todos los modelos incorporan **tolva, bandeja de recogida de acero inoxidable** y elemento para ayudar a introducir el producto, de material alimentario.



PA-22



PA-12



Con bandeja de recogida en acero inoxidable incorporada.



Detalle de la boca.

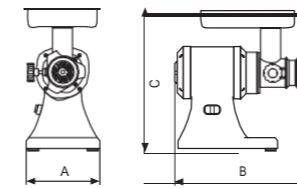


Interruptor marcha-paro con relé.



Completamente desmontable para una fácil limpieza.

Dimensiones



	(A x B x C) (mm)	ø (mm)	(mm)	recogida (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

		Potencia (W / HP)	Tensión (V)	
PA-12	19001534	210	200	19
PA-22-M	19001535	140	300	24
PA-22-T	19001536	140	300	24

Accesorios para picadoras

edenox dispone de una extensa gama de accesorios y complementos para las familias de picadoras:



Para cada modelo de máquina hay discos con diferentes diámetros de perforación.
Ø de orificios:
- 2,0 / 3,0 / 3,5 mm
- 4,5 / 6,0 / 8,0 mm



Cuchillas para todos los modelos de picadoras.



Grupos de corte en aluminio y acero inoxidable.
Grupos de corte Enterprise y 1/2 Unger.



Conjunto de embudos de diferentes diámetros para embutir.
Ø de salida:
- 15 mm
- 20 mm
- 25 mm