

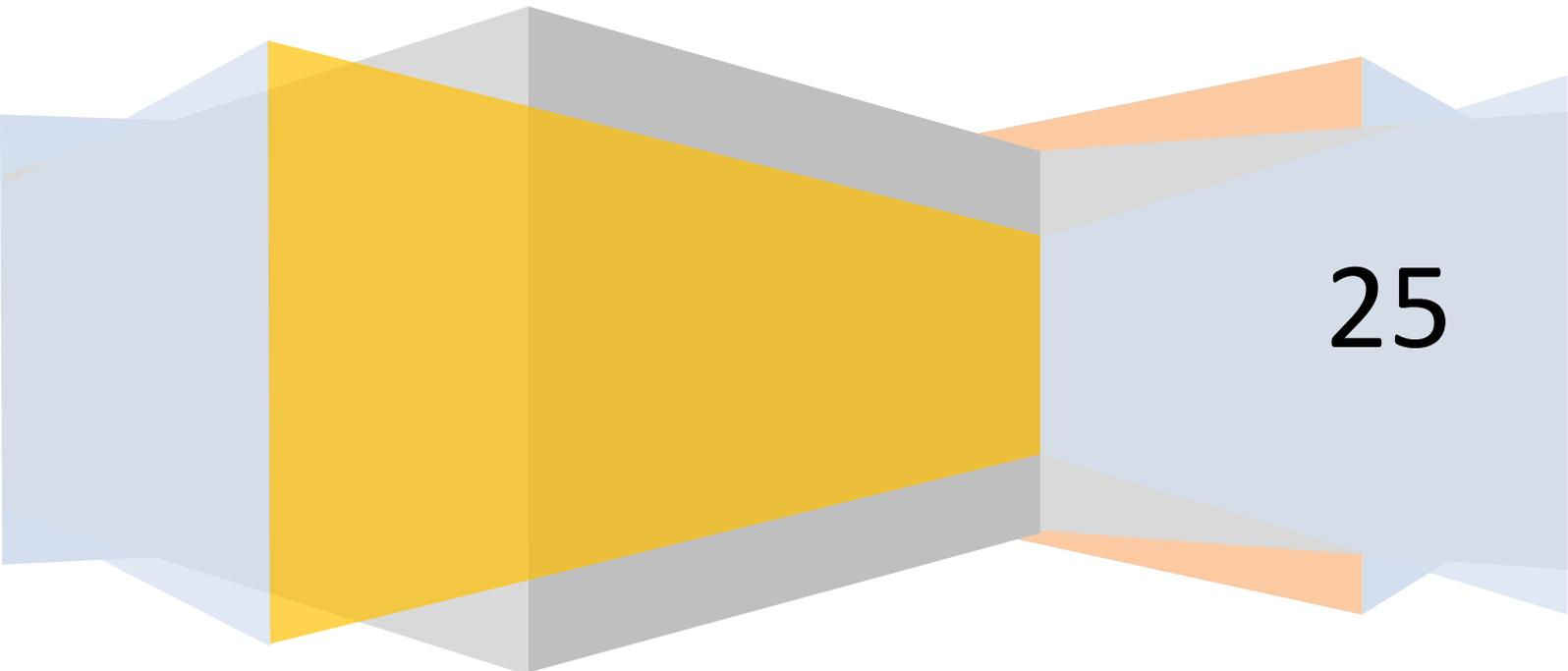


Ficha Técnica

PORCIONADOR DE CARNES PICADAS

LA MINERVA

REF 2281



25

PORCIONADORA DE CARNES PICADAS

DESCRIPCIÓN	Porcionadora para carnes picadas del fabricante LA MINERVA modelo MPM 500. Construida en acero inoxidable en su totalidad al paso del producto. En línea con picadora de carne con alimentación automática, produce rápidamente porciones de carne picada para la venta minorista. Para centros de envasado, frigoríficos, supermercados, hiper... Estructura y carrocería en acero inox. AISI 304. Cuatro ruedas, dos de las cuales frenante. Las partes en contacto con el producto son de materiales certificados para alimentos.
CARACTERISTICAS GENERALES	Maquinaria diseñada y fabricada siguiendo todas las normas marcadas por la CE sobre higiene y seguridad. 90porciones por minuto max.
CARACTERISTICAS DE LA PORCION	130 mm ancho, 50/350mm largo, 70mm alto, peso0.2/1.5kg tolerancia +/-5%
CORRIENTE ELECTRICA	380V / 50-60Hz trifásico 0.35kW
PESO	150 kg.
MEDIDAS EXTERIORES	1500 x 600 x 1370 mm alto. 1280mm x 275 mm CINTA

*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.

PORCIONADORA DE CARNES PICADAS



PORCIONADORA DE CARNES PICADAS



PORCIONADORA DE CARNES PICADAS



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual.