



con accesorio molde para hamburguesas

Picadora de carne refrigerada monofásica de Mainca modelo PF82/22 con tipo de corte unger doble corte. En opcionales hay molde para formar hamburguesas.

Motor monofásico 2 HP / 1,48 kW Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

Transmisión por engranajes bañados en aceite.

Catálogo de picadoras de carne refrigeradas

Picadora de carne refrigerada monofásica de Mainca modelo PF82/22 con tipo de corte unger doble corte. En opcionales hay molde para formar hamburguesas.

Motor monofásico 2 HP / 1,48 kW Ideal para carnicerías, tiendas de alimentación, supermercados e industria alimentaria.

Construida totalmente en acero inoxidable 18/10

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA MAINCA PF82/22 UNGER MONOFÁSICA



Transmisión por engranajes bañados en aceite.

Referencia: 1PF82A

Refrigeración tanto en la boca de picado como en la bandeja por medio de compresor hermético y frío estático. La mejor opción para mantener tu picadora bien refrigerada en todo momento.

Equipadas con termostato digital para ajustar fácilmente la temperatura.

Transmisión: engranajes en aceite.

En opción sistema Enterprise simple corte.

Producción:

PF-82/22: ± 350 Kg/h.

Capacidad bandeja:

PF-82/22: 3,5 Litros.

Dimensiones base:

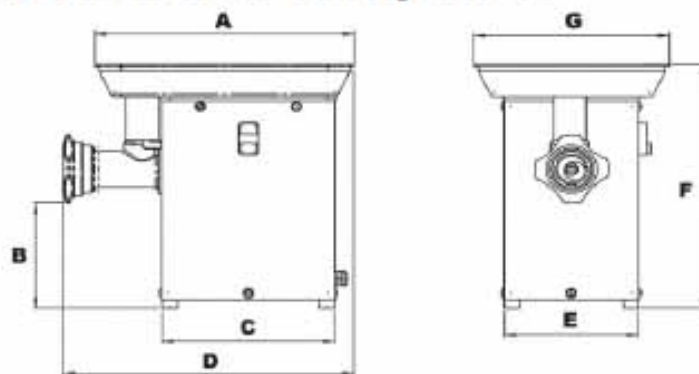
PF-82/22: 36 x 36 cm

Dimensiones totales:

PF-82/22: 36 x 47 x 44 cm

opcional: H: Opción molde para formar hamburguesa: 560€

Dimensiones máquinas



mm	A	B	C	D	E	F	G
PF-82 / 22	470	190	360	470	360	450	360
PF-98 / 32	510	220	450	530	450	570	450

La nueva generación de picadoras MAINCA aúna 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 **incrementa 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 (**transmisión**

PICADORA DE CARNE REFRIGERADA MAINCA PF82/22 UNGER MONOFÁSICA



por engranajes bañados en aceite).

Construcción: totalmente en acero inox (PC-82A/PC-22A: boca en aluminio).

OPCIONES:

Bandejas Gigantes de gran capacidad .

Protector placas (para placas con agujeros de ≥ 8 mm).

Estamos a vuestra disposición para resolver consultas o dudas referentes a la picadoras de carne para carnicerías, en el chat o en el apartado contacto de EquipoH.com

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 360 x 470 x 440 mm