



Picadora de carne trifásica AK by Ramon modelo P-22 Inox-Enterprise. para una producción de \pm 300 kg/h con potencia Motor: 1.5HP.

Con sistema de corte enterprise, que es el corte simple.

Si buscas una picadora solvente... ¡Esta es una buena opción!

Catálogo de picadoras de carne industriales

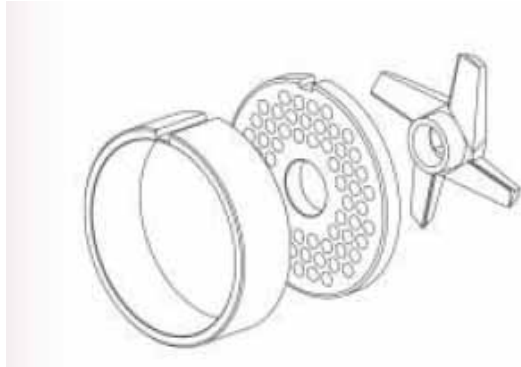
Picadora de carne profesional Ak by Ramon de acero inoxidable con sistema Enterprise trifásica.

- Cuerpo construido totalmente en acero inoxidable AISI 304.
- Diseño compacto y muy robusto.
- Boca extraíble.
- Protector de manos en bandeja según CE.
- Motor de alta resistencia.
- Reductor de engranajes de acero en baño de aceite.
- Protector térmico motor.
- Maza de empuje.

PICADORA DE CARNE PROFESIONAL AK BY RAMON Picadora P-22 Inox-Enterprise




- Placas y cuchillas incluidas.
- Voltaje 400-230V/3ph/50Hz. Motor trifásico. Se puede solicitar monofásico. ¡Contáctanos y te lo cotizaremos!
- Producción de \pm 300 kg/h
- Potencia motor trifásico 1,5 HP/ 1,10 kW.
- Dimensiones bandeja: 310x410x473 mm.
- Peso Neto: 37 kg.
- corte enterprise



**Sistema de corte Enterprise
Simple Corte**

→ Ak by Ramon, es un fabricante con una amplia experiencia en fabricación de maquinaria para la industria alimentaria, fundada en 1957, ya van por la tercera generación y fabricadas en Barcelona exportan a todo el mundo.

Puedes ver toda su maquinaria AQUÍ (Dale que es un link) 

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 250x410x473mm