



Picadora de carne profesional **Irimar** HL-G-12 SS de acero inoxidable con panel de mandos digitalizado. Picadora de carne básica ideal para restaurantes.

## **Catálogo de picadoras de carne industriales**

Picadora de carne profesional **Irimar** HL-G-12 SS de acero inoxidable con panel de mandos digitalizado. Picadora de carne básica ideal para restaurantes.

- Fabricadas enteramente en acero inoxidable.
- Cuerpo picador fácilmente desmontable del bloque motor.
- Panel de mandos digital.
- Protector contra de sobrecargas.
- Bandeja extraíble.
- Posición de marcha atrás para el caso de bloqueo.
- Dotación estándar: una cuchilla y placas perforadas de Ø 6 y 8 mm.
- Placa de 4 mm opcional.
- Incluyen un embutidor en dotación estándar.
- Producción hora: 100 kg.
- Potencia: 550 W.
- Peso neto: 30 kg.

# PICADORA DE CARNE PROFESIONAL IRIMAR HL-G-12 SS



- 
- Dimensiones exteriores: 250 x 400 x 420

## Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 250x400x420