

# BIPORTO

## Picadora de Carne TCE 22



---

Biporto Retail Technology

Travessa António Ferreira Rito, Pavilhão 17 - 4705-819 Ferreiros, Braga  
253 070 215\* | 211 450 226\* | comercial@biporto.pt | www.biporto.pt

\*Chamada para rede fixa nacional



## DESCRIÇÃO

Picadora de carne com uma capacidade de produção de aproximadamente 280Kg por hora.

Concebida para as necessidades modernas de talhos, hotéis e restaurantes, esta picadora é perfeitamente compatível com os padrões internacionais de prevenção de acidentes.

Carcaça em liga de alumínio especial com cabeça do motor coberta por uma banda de aço inoxidável, tremonha e cuba de carne em aço inoxidável 18/8.

## CARATERÍSTICAS

- Equipada com um redutor de engrenagens helicoidais em aço, muito silencioso, em banho de óleo
- A unidade de trituração é inteiramente fabricada em aço inoxidável 18/8 ou em ferro fundido
- A tremonha e a unidade de moagem podem ser facilmente removidas do corpo da máquina para uma limpeza completa
- Motor ventilado
- Unidade de trituração: aço inoxidável ou ferro fundido
- Possibilidade de motor monofásico ou trifásico.

## DADOS TÉCNICOS

- **Voltagem:** V 230x50x1 / V 400x50x3
- **Potência:** HP 1,5 – Kw 1,1
- **Peso:** 26 Kg
- **Produção / hora:** Aprox. 280 Kg
- **Diâmetro da boca da picadora de carne:** 82 mm
- **Entrada de carne:** 52 mm
- **Dimensões:** 44x24x40h cm