

BIPORTO

Picadora de Carne TWK32



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

A Picadora de Carne Manual, Série TWK32, possui um funil de alimentação de 65 x 65 mm.

Este modelo está equipado com um sistema de corte Enterprise E32 (L&W), uma placa de orifício de 3 mm com um cubo e quatro slots, e também uma faca.

Também pode ser encomendado com uma maior capacidade do motor e uma tigela de 22 litros.

CARATERÍSTICAS

- Uma velocidade
- Máquina em aço inoxidável
- Contraporca em aço inoxidável
- Empurrador de produto
- Chave de gancho combinada
- 4 pés metálicos antivibração com borracha
- Interruptor rotativo de reversão
- conexão de cabo com plugue de fase CEE



Empurrador de produto



Conexão de cabo com plugue de fase CEE



Protetor de mão



Chave de gancho combinada

DADOS TÉCNICOS

- Sistema de corte: Enterprise E32
- Placa perfurada-Ø : 100 mm
- Volume total da cuba | standard: ~16 Ltr.
- Volume total da cuba | alargada: ~22 Ltr.
- Produção horária com placa perfurada de 3 mm: ~600 kg/h
- Tensão do motor (3Ph): 400 V
- Capacidade do motor / Sistema de proteção IP55 (opcional): 1,5 (2,2) kW
- Corrente nominal a 400 V: 3,6 (5,9) A
- Tamanho do condutor: 1,5 mm²
- Fusível a 400 (A preguiçoso): 16 A
- Estrutura de base, móvel (L x P x A): 536 x 717 x 643 mm
- Dimensões exteriores | standard (L x P x A): 475 x 499 x 512 mm
- Dimensões externas | ampliadas (L x P x A): 475 x 649 x 512 mm
- Altura de entrada: 512 mm
- Altura da caixa inferior (com tampa): 182 mm
- Nível de ruído: 70 db (A)
- Peso (líquido): ~69 - 71 kg

