

TC 22/32 M

Picadora de carne.



AMB FOOD TECH



- Picadores de carne profissionais.
- Corpo em aço inoxidável aisi 304.
- Transmissão por engrenagem banhada a óleo.
- Grupo picador de aço inoxidável derretido.
- Conjunto de corte unger de 3 ou 5 elementos sob consulta.
- Bloqueio lateral do grupo picado.
- Funil de aço inoxidável removível.
- Motor monofásico ou trifásico.
- Botão reverso.
- Sem interruptor de segurança de libertação de volt.
- Ideal para indústrias de carne e restaurantes de média dimensão.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Versão	TC 22 M	TC 32 M
Produção horária	300 Kg/h	500 Kg/h
Potência do motor	1,1 Kw	1,87 Kw
Dimensões	300 x 400 x 500 mm	310 x 490 x 500 mm
Peso	40 Kg	46 Kg