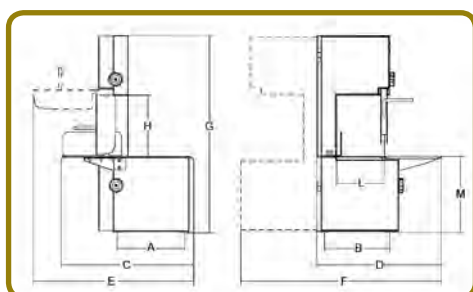
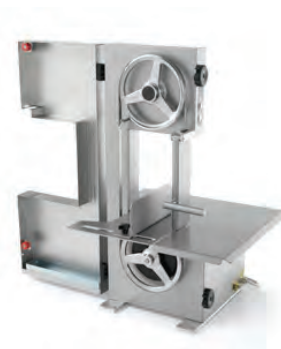




## SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL



SO 1840 INOX START



### ESQUEMA DIM.

A: 315mm  
 B: 334mm  
 C: 537mm  
 D: 560mm  
 E: 640mm  
 F: 923mm  
 G: 843mm  
 H: 249mm  
 L: 237mm  
 M: 320mm

### SIERRA DE HUESOS PROFESIONAL

MODELO	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE(mm)	DIMENSIONES SIERRA (mm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	POTENCIA (W)	POTENCIA (CV)	DISTANCIA (mm) ENTRE PATAS	DIÁMETRO POLEA (mm)	SUPERFICIE TRABAJO (mm)	PESO (Kg)	PVP €
SO 1840 INOX START	249	237	1840x16	1400	1100	1,5	315x334	250	455x470	51	3.695

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CABALLETE EN ALUMINIO	506
SIERRA TEMPLADA	236

### Características

- Construidas completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Poleas calibradas de aluminio pulido.
- Cojinetes herméticos en la polea superior.
- Potente motor asincrónico y ventiladores protegidos con aceite sellado.
- Mandos de 24V con microinterruptor de seguridad en la puerta, centralita de control y freno motor (CE).
- Rápido desbloqueo de la polea superior que facilita la limpieza y el cambio de la sierra.
- Rascadores fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Motor monofásico con protección térmica de serie.
- Lavable con chorro de agua (pero no a alta presión).
- Mandos en acero inoxidable IP67.
- Sierra templada de 16mm que se puede utilizar tanto para huesos, producto congelado y carne.
- Tensión 230V/50Hz.
- Opcional tensión trifásica 400V/III/50Hz, mismo precio. (Consultar plazo de entrega).





# CORTADORA DE HUESOS Y PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

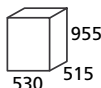


## CORTADORA DE HUESOS

MODELO	PESO (Kg)	ALTURA MÁX. CORTE (mm)	ESPESOR CORTE (mm)	LONGITUD SIERRA (mm)	VUELTAS MOTOR (rpm)	POTENCIA (Kw)	PVP €
SEG-1650A	39,1	225	185	1650	1400	0,75	1.196

PORTES PAGADOS

SEG-1650A



## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Caballete en acero inox. para cortadora de huesos de 295x385x660 mm.	645
Recambio de sierra para huesos/congelados	30
Sierra para carne	30

## Características

- Construidas en aluminio anodizado.
- Estructura en acero pulido y anodizado.
- De serie se suministra con una sierra de huesos/congelados.
- Bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- Botón de paro de emergencia.
- Tensión 230V/50Hz

## PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	VEL. MOTOR (rpm)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
PCS-12	120	550	1400	360x245x50	70	26	0,07	763
PCS-22	220	900	1400	360x245x60	82	32,5	0,08	1.037

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PLACAS DE PICADORA PCS-12 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	58
PLACAS DE PICADORA PCS-22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8 mm	72



DETALLE SINFIN INOX

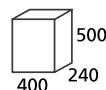


DET. PLACA 22/Ø6 mm

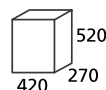


DET. PLACA 22/Ø8 mm

PCS-12



PCS-22



PCS-12

## Características

- Fabricada en aluminio y acero inoxidable AISI 304.
- Máquina de uso simple y fácil de limpiar.
- Las partes en contacto con la carne están fabricadas en acero inoxidable AISI 304 conforme a los estándares de sanidad alimentaria internacionales.
- Motor ventilado por medio de amplias rejillas.
- Destinada a trabajos de pequeña/mediana producción.

- La tolva de carne posee un soporte para fijarla al cuerpo de la máquina y que así no se desplace durante su funcionamiento.
- Para evitar sobrecalentamientos del motor se aconseja parar 10 minutos por cada 20 minutos de trabajo en modelo PCS-12 y 10 minutos por cada 30 minutos de trabajo en modelo PCS-22.
- De serie se suministra con 2 placas, una con agujeros de 4,5 mm. y otra con agujeros de 6 mm.
- Tensión 230V/50Hz.



## PICADORAS DE CARNE



TC 8 VEGAS



TC 12 DENVER



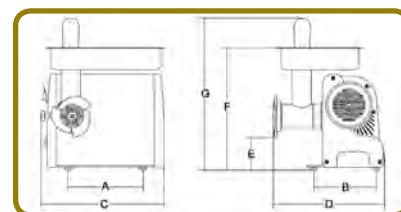
DETALLE TC 8 VEGAS DESMONTADA



CAJÓN PARA PLACA Y CUCHILLA



TC 22 DAKOTA



### PICADORA DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	PRODUCCIÓN (Kg/h)	POTENCIA (W)	TOLVA (cm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )	PVP €
TC 8 VEGAS	70	250	23x32x60	8	10	0,08	638
TC 12 DENVER	85	550	23x32x60	12	19	0,09	959
TC 22 DAKOTA	120	750	24x35x60	22	26	0,34	1.398

PORTES PAGADOS

#### ESQUEMA DIMENSIONES (mm)

TC 8 VEGAS: A 205 - B 170 - C 335 - D 300 - E 85 - F 360 - G 410  
 TC 12 DENVER: A 275 - B 190 - C 377 - D 366 - E 100 - F 375 - G 452  
 TC 22 DAKOTA: A 310 - B 225 - C 395 - D 360 - E 115 - F 415 - G 485

### Características

- Robusta estructura en aluminio anodizado.
- Cuerpo en aluminio anodizado y laterales en ABS antigolpes.
- Fácilmente transportable gracias a las prácticas asas.
- Motor ventilado.
- Reductor de la picadora hermético con engranajes en baño de aceite.
- Engranajes helicoidales templados y rectificadas.
- Inversor de marcha de serie.
- Diámetro de agujeros de la placa de los modelos VEGAS y DENVER: 6mm y en modelo DAKOTA 4,5mm.
- Sinfín y boca en aluminio alimentario pulido.
- Placa y cuchilla de acero.
- Práctico cajón para guardar placa y cuchilla.
- Mandos con resistencia al agua y al polvo IP54.
- Tensión 230V/50Hz.



## PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

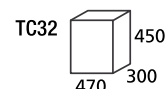
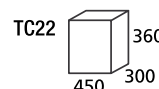
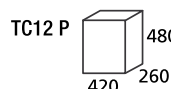


TC12 P



TC22/32

CONOS  
PARA  
EMBUTIR



### PICADORAS DE CARNE PROFESIONALES

MODELO	TRANSMISIÓN	MOTOR DOBLE SENTIDO	ALTURA AL CENTRO PLACA (mm)	PRODUCCIÓN (Kg/h)	TOLVA (cm)	POTENCIA (W) (CV)	VELOCIDAD PICADORA (rpm)	VELOCIDAD MOTOR (rpm)	CALIBRE PLACA Ø	PESO (Kg)	PVP €
TC12 P*	MOTORREDUCTOR	SI	270	100	21x30x6	750 1	138	1380	70	21	1.883
TC22	ENGRANAJES	SI	260	300	27x39x6	1100 1,5	148	1335	82	39	2.415
TC32	ENGRANAJES	SI	255	600	27x39x6	1850 2,2	150	1350	98	43	3.014

TODOS LOS MODELOS POSEEN MOTOR CON DOBLE SENTIDO DE GIRO

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
OPCIÓN TENSIÓN TRIFÁSICA (400V/III/50Hz)	MISMO PRECIO (CONSULTAR P. ENTREGA)
2 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15 Y Ø25mm PARA MOD. TC12 P	72
3 CONOS PARA EMBUTIR DE Ø15, Ø20 Y Ø25mm PARA MOD. TC22/32	76
PLACAS DE PICADORA TC12 P CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	96
PLACAS DE PICADORA TC22 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	135
PLACAS DE PICADORA TC32 CON AGUJEROS DE Ø6 u Ø8mm	160

LOS MODELOS TC22  
Y TC32 POSEEN  
UNA TOLVA CON  
ENTRADA DE 76mm  
DE Ø Y MICRO  
INTERRUPTOR DE  
SEGURIDAD

Con estas máquinas para evitar sobrecalentamientos del motor se debe proceder como sigue:

Mod. TC12P. Parar 10' por cada 15-20' de trabajo / Mod. TC22. Parar 10' por cada 30-40' de trabajo

Mod. TC32. Parar 10' por cada 40-50' de trabajo

### Características

- Construidas para cumplir con las exigencias de supermercados, carnicerías, hoteles, restaurantes y comunidades.
- Cumple con las normas de seguridad europeas.
- De serie se suministran con placas con agujeros de Ø4,5mm de diámetro.
- Carcasa, grupo picador, tolva y bandeja en acero inoxidable AISI 304.
- La tolva y el grupo picador se pueden desmontar del cuerpo de la máquina para una fácil limpieza.
- Bandeja recoge-carne de 21x30x4cm.
- Transmisión por sinfín-corona en modelo TC12 P.
- Transmisión por ejes paralelos en modelos TC22 y TC32. Este sistema de transmisión esta formado por 4 engranajes de acero templado encerrados en caja estanca con baño de aceite.
- Mandos a baja tensión (24V)
- Tensión 230V/50Hz.