

PIC-160

picadora



PIC-160

Picadora angular, automática modelo SIA, PIC-160, con diámetro de boca de 160 mm. y con las siguientes características:

- Funcionamiento con un sistema de picado angular, equipada con un husillo para el alimentador de la carne, y otro para el alimentador de las placas de corte, siendo este último fabricado en distintas versiones en función del producto que deseen picar (congelados, fresco, grasas, vegetales, etc...).
- Todo el exterior de la máquina y el resto de piezas en contacto con la carne, son de acero inoxidable, cumpliendo todas las legislaciones vigentes al respecto.
- La potencia del motor está determinada por el producto a elaborar, pudiendo ser de una velocidad a 1500 r.p.m. (carne fresca) o dos velocidades a 750/1500/ r.p.m.(carne fresca y congelada), teniendo este una potencia de hasta 43 C.V.



- Funcionamiento mediante una caja reductora de gran rendimiento, con tren de engranajes internos accionados mediante un conjunto de ejes y poleas con correas trapezoidales.
- El husillo alimentador de las placas de corte es de los más cortos del mercado, consiguiendo un picado perfecto sin roces ni magullamientos, características estas que unidas a su gran robustez, hacen destacarla sobre el resto de máquinas del mercado.

- Equipada de serie con plataforma abatible de acceso a tolva y protección basculante en la boca de salida, ambas con dispositivo de seguridad incorporado.
- Las cuchillas, placas y separadores, de diámetro 160 mm, están sujetas mediante conjunto de tuerca y contratuerca de fijación tipo bayoneta de anclaje rápido y de fácil desmontaje para su limpieza.
- La máquina va equipada con cuadro de mandos eléctrico, 3 placas, 3 separadores y 3 cuchillas, así como los demás accesorios necesarios para su perfecto funcionamiento.

