

Picadora de Carne Brunetti

---

**PC42B**



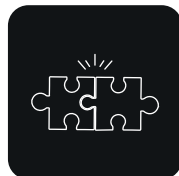
- 650 kilogramos por hora
- Velocidad de 160 RPM
- Potencia de 4000 W
- Motor de cobre

# Características

PC42B



Acero inox



Piezas de fácil extracción



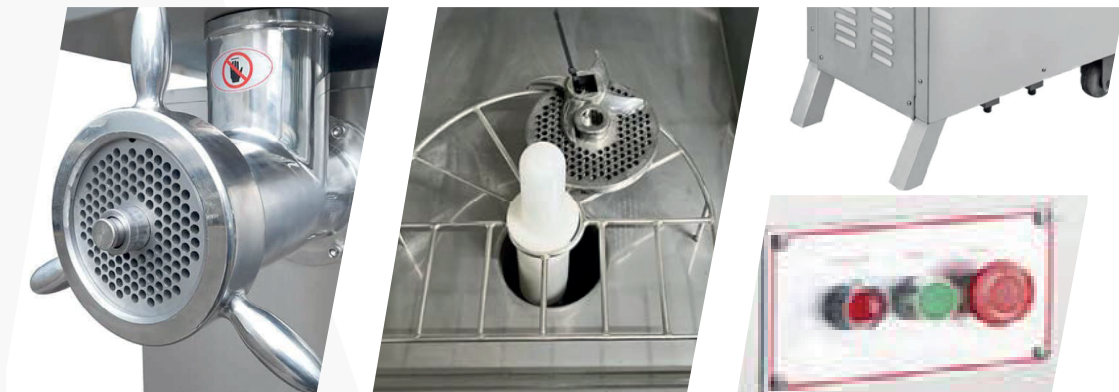
Fácil limpieza

**Materiales de fabricación:** Construida principalmente en acero inoxidable 304, lo que asegura resistencia, durabilidad e higiene.

**Sistema de transmisión robusto:** Sistema por engranajes completamente cerrados, lo que asegura un funcionamiento estable y de bajo mantenimiento.

**Motor de alta potencia:** Equipada con un motor de 4000 W de cobre, garantiza un rendimiento constante y eficiente.

**Panel de mando:** Diseñado para ofrecer una operación sencilla y segura.



**Rejilla de protección superior:** Equipada con rejilla que impide el acceso accidental al área de picado, garantizando seguridad operativa.

**Patas y movilidad:** Patas delanteras fijas e inclinadas para máxima estabilidad, y ruedas traseras que facilitan el traslado del equipo.

# Características

PC42B

**Alta capacidad de producción:** Permite procesar hasta 650 kilogramos por hora, adaptándose a entornos de alta demanda.

**Fácil instalación y uso:** Diseño práctico que facilita el montaje, la limpieza y el manejo general del equipo.

**Cumplimiento normativo:** Cumple con los estándares de higiene y seguridad de la normativa CE, lo que la hace apta para uso alimentario profesional.

## > Incluye:

- 2 Cuchillas cruzadas dobles y 2 discos intercambiables de 6 y 8 mm
- 1 Empujador plástico
- 1 Tornillo sinfín



## > Opcionales:

- Cuchilla N°42
- Disco 4 mm
- Disco 4.5 mm
- Disco 6 mm
- Disco 8 mm
- Disco 10 mm

### Usos y aplicaciones

La Picadora de Carne Brunetti PC42B se utiliza en el proceso de producción para moler las materias primas de acuerdo con los diferentes requisitos de procesamiento de la carne. Es ampliamente utilizada en una variedad de salchichas, jamón, albóndigas, alimentos para mascotas y otros productos cárnicos y otras industrias.

De diseño robusto y confiable, es ideal para carnicerías, supermercados, restaurantes, hoteles, comedores industriales y otros entornos gastronómicos.

MODELO	<b>PC42B</b>
Productividad	<b>650 Kg/hora</b>
Voltaje	<b>380V / 50Hz</b>
Potencia	<b>4000W / 5.5 HP</b>
Velocidad	<b>160 RPM</b>
Peso Bruto	<b>197 Kg</b>
Peso Neto	<b>187 Kg</b>
Dimensiones del equipo	<b>1020 x 520 x 975 mm</b>
Dimensiones del embalaje	<b>1070 x 610 x 1070 mm</b>

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*