

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/picadora-de-carne-220kg-h-unger-p-784.html>



PICADORA DE CARNE 220KG / H UNGER

precio **455.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **YG 03232**

Código del fabricante **YG-03232**

Descripción del producto

PICADORA DE CARNE 220KG / H UNGER

Descripción del producto

Picadora de carne **YATO** con sistema **UNGER** para usuarios profesionales:

en establecimientos de restauración
carnicerías
restaurantes
abastecimiento

así como para uso doméstico.

Una ventaja importante de la máquina **YATO** es el sistema **UNGER** de **5 elementos**, que es especialmente útil en la preparación de embutidos o embutidos. El sistema **UNGER** consta de:

el cortador

cuchillo de corte de dos lados y cuatro brazos

tamices con orificios de **10 mm** de diámetro

cuchillo de corte de dos lados y cuatro brazos

tamices con orificios de **6 o 10 mm** de diámetro

Diámetro de la hoja: **8 cm**.

El conjunto incluye **3 pantallas** en tamaños **1x6mm y 2x10mm**. Esto le permite establecer la configuración apropiada de **10/6 mm o 10/10 mm** y obtener el grado deseado de trituración de carne.

El cuerpo está hecho de una aleación de aluminio y magnesio muy duradera. Por otro lado, el acabado anodizado le confiere un aspecto estético y, sobre todo, facilita su limpieza y mantenimiento. Una ventaja adicional de la máquina **YATO** es la posibilidad de quitar la garganta y todo el sistema de corte. Gracias a esto, después de terminar el trabajo, es posible desmontarlos y lavar incluso los elementos más difíciles de alcanzar.

El lobo de **YATO** tiene un motor de **1100W** que le permite moler **220 kg** de carne en una hora. Además, tiene función inversa, lo que hace que sea mucho más fácil desenroscar el colador y retirar todo el mecanismo de corte.

El elemento más importante de la picadora de carne es el caracol, la cuchilla de corte y el colador, que en el caso del lobo **YATO** están fabricados en acero inoxidable de la más alta calidad. La bandeja de carga también está hecha de acero inoxidable. Como resultado, es muy duradero, puede contener una gran carga de carne cruda y es muy fácil de limpiar.

Las picadoras de carne **YATO** tienen bandejas de carga extraíbles. Solo necesitas desenroscar el tornillo que se encuentra debajo de la bandeja.

La máquina tiene una protección adicional contra sobrecargas que apaga los dispositivos en caso de bloquear el sistema de corte. Por otro lado, un interruptor de seguridad adicional le permite apagar rápidamente al lobo en caso de emergencia.

La base del lobo tiene seis patas de goma que evitan que el dispositivo se mueva durante el funcionamiento.

Parámetros:

Dimensiones (LxAxAI) [cm]: 52x39x22.5

Material: AL-MG

Productividad [kg / h]: 220