



VER VIDEO

Picadoras de carne

Grupo inoxidable

fimar[®]
MADE IN ITALY

Nuestras picadoras de carne incorporan GRUPO INOX de serie, según normativa (otros materiales pueden generar problemas de uso e higiénicos)



Modelos trifásicos, consultar.

PICA.21 **1.158 €**

(Modelo 12)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 160 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 470x300x480 mm
Peso: 21 kg



PICA.22 **1.436 €**

(modelo 12)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1 HP - 750 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 160 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 440x270x450 mm
Peso: 22 kg



PICA.9 **1.540 €**

(Modelo 22)
Boca de entrada: Ø 52 mm
Potencia: 1,5 HP - 1100 W
Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz
Producción: 300 kg/h
Ancho/Profundo/Alto: 540x300x480 mm
Peso: 25 kg



Estructura Aluminio pulido (PICA.9/21). Estructura acero inox (PICA22). Tolla acero inox.



Reductor con engrajes en baño de aceite. Grupo inox extraíble.



Placas sistema Enterprise agujeros 6 mm y cuchilla de acero inox con autoafilado.



Embudos Ø 15/20/30 mm



Opcional Sistema Unger para picado muy fino (salchichas). Inversión de marcha (PICA.9/22)

Picadoras de carne

Grupo inoxidable

(Bajo pedido)



PICA.23 1.582 €

(modelo 22)

Boca de entrada: Ø 52 mm

Potencia: 1,5 HP - 1100 W

Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz

Producción: 300 kg/h

Peso: 26 kg

Ancho/Profundo/Alto:

540x300x480 mm



PICA.24 2.416 € (Trifásico)

PICA.25 2.784 € (Monofásico)

Modelo 32

Boca de entrada: Ø 76 mm

Potencia: 3 HP - 2200 W

Voltaje: 230-400 V / 3N / 50 Hz (PICA24)

Voltaje: 230 V / 1N / 50 Hz (PICA25)

Producción: 500 kg/h

Peso: 43 kg (PICA24) - 53 kg (PICA25)

Ancho/Profundo/Alto: 490x340x570 mm



PICA.8 2.580 € (Trifásico)

(modelo 32)

Boca de entrada: Ø 76 mm

Potencia: 3 HP - 2200 W

Voltaje: 230-400 V / 3N / 50 Hz

Producción: 500 kg/h

Peso: 43 kg

Ancho/Profundo/Alto:

520x320x550 mm

MANUAL



PICA35 190 €

Picadora manual inox con
cuchilla y rejilla Ø 6,5 cm
Soporte brida

Accesorios ver páginas 183, 184, 185.



V.6033 50 €

Aceite especial
picadoras de carne.



Estructura y
tolva acero inox.
Microinterruptor de
seguridad en tolva.
(PICA.8/24/25).



Reductor con engranajes en baño de aceite. Grupo inox extraíble.



Placas sistema Enterprise agujeros 6 mm y cuchilla de acero inox con autoafilado.



Opcionales embudos Ø 15/20/30 mm (PICA23). Embudos Ø 20/30 mm (PICA.8/24/25).



Opcional Sistema Unger para picado muy fino (salchichas). Inversión de marcha.