

**PICADORES DE CARNE****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Picadores de carne marca FAMA - Itália, com estrutura inox (e alumínio no modelo TS12), motor ventilado com proteção térmica de série, grupo picador completamente desmontável do corpo da máquina para uma limpeza eficiente, prato de recolha, alimentador, discos, parafusos completamente em aço inox. Em opção modelos trifásicos.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	TS12 MN	TI22 MN	TC22 MN	TC32 TR
Dimensões (CLA) mm	370x220x440	430x250x440	300x360x450	300x450x470
Produção / h	200 Kg	300 Kg	300 Kg	600 Kg
Disco de série	1 x furos Ø6 mm	1 x furos Ø6 mm	1 x furos Ø6 mm	1 x furos Ø6 mm
Boca de alim./saída	Ø 70 mm	Ø 82 mm	Ø 52 mm	Ø 52 mm
Potência	750 W	1.100 W	1.100 W	2.200 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz
Peso líquido	19 Kg	25 Kg	39 Kg	43 Kg



TS12 MN



TI22 MN

TC22 MN  
TC32 TR**SERRA OSSOS****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Serra ossos marca MAGNUS, com corpo da máquina em alumínio anodizado, mesa de trabalho em aço inox e motor selado com grau de proteção IP 65.

Comando de baixa tensão 24 volts para modelo SO1830TR. Inclui ainda:

- tensor da lâmina ajustável e doseador de corte incorporado.
- fornecido com fita temperada.

**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	SO 1550 CE	SO 1830 TR
Dimensões (CLA) mm	440x370x810	530x420x910
Dim. corte	250x170 mm	320x200 mm
Dim. mesa	330x330 mm	410x410 mm
Dim. fita	1550 mm	1830 mm
Potência	750 W	750 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	32 Kg	36 Kg



SO 1550 CE



SO 1830 TR

