

# Línea PEKÍN

Hay éxitos que rebajan y derrotas que engrandecen.  
Nicolae Iorga

## Picadoras de Carne



TC-12



TC-22



TK-32

### Picadora de Carne

MODELO	DIÁMETRO BOCA (")	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
TC-12	12	160	230	550	210x240x315	593
TC-22	22	220	230	900	250x300x365	761
TK-32	32	250	230	1500	350x540x560	1.199

### Características Técnicas

- El cuerpo de la trituradora de carne está fabricada en acero inoxidable de alta calidad, para garantizar la máxima protección contra la corrosión, una limpieza sencilla y una adaptación a las normas generales de higiene.
- Destaca frente a otras picadoras del mercado en que todas las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas en acero inoxidable de la mejor calidad. Esto no solo permite una limpieza muy sencilla, sino también contribuye a que la picadora de carne tenga una larga vida.
- Elevada potencia para un corte rápido y eficaz que alarga la vida útil de la cortadora.
- Panel de mandos analógico.
- Se suministran discos con agujeros de 6 mm. y 8 mm., que permiten preparar carne picada de diferente grosor. Estos discos son muy fáciles de intercambiar y permiten una limpieza sencilla, ya que los restos apenas quedan incrustados.
- Se incluye un mortero de plástico para trabajar sin excesivo esfuerzo y con la máxima seguridad.
- Elevada potencia y bajo nivel de ruido. Esto es posible gracias a un baño de aceite y a un avanzado engranaje especialmente desarrollados para el aparato.
- Pies de goma que aseguran su estabilidad y la protección antideslizamientos, incluso en condiciones de humedad.