PICADORA
PC-98 / PC-114

MINCER/GRINDER
HACHOIR

DESDE 1971

INDUSTRIAL fuerpla®

PICADORA PC-98 / PC-114
MINCER-GRINDER / HACHOIR

Con grupo boca exterior : evita la transmisión de calor a la carne y es muy fácil de desmontar para su limpieza e higiene.
Transmisiones por engranajes bañados en aceite muy silenciosas.
Pican toda clase de carnes, blandas o duras.
Salida uniforme y continua de la carne por la boca.
Construcción: totalmente en acero inox.

OPCIONES:
Bandejas Gigantes de gran tamaño (ver siguiente tabla).
Protector placas (para placas con agujeros de > 8mm).

With external mincing head assembly to prevent heat transfer from the motor. Easy to dismantle for cleaning and hygiene.

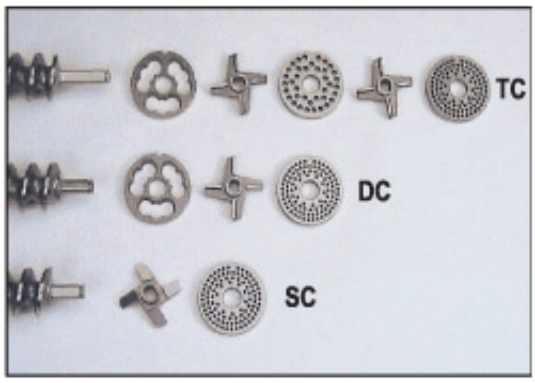
Transmission: gear driven in an oil bath for silent running.
Minces all kind of meats.
The mince produced is of an even and uniform texture.
Construction: Completely in stainless steel.

OPTIONS:
Giant tray (see next table).
Finger Guard when using plates of 8mm or larger in all models

Avec groupe bouche extérieure : évite la transmission de chaleur à la viande et est très facile à démonter pour son nettoyage et higyène.
Entraînement a pignon en bain d'huile très silencieux.
Hache toutes sortes de viandes, tendres et dures.
Sortie uniforme et continue de la masse par la bouche.
Construction entièrement en acier inox.

OPTIONS:
Grand bac (voyez la table ensuite).
Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de > 8mm).

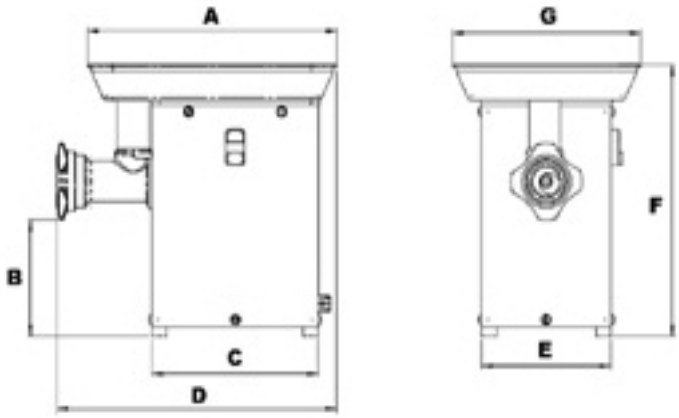
ENTERPRISE



UNGER

SC* = Simple Corte / Simple Cut / Einfach-Schnitt / Taglio semplice / Simple Coupe
DC* = Doble Corte / Double Cut / Doppel-Schnitt / Doppio Taglio / Double Coupe
TC* = Triple Corte / Triple Cut / Dreifach-Schnitt / Triplo Taglio / Triple Coupe

TIPO / TYPE	A	B	C	D	E	F	G	HP
PC-98	609	104	537	736	337	553	410	3
PC-114	685	885	535	865	335	580	495	5



Industrial Fuerpla s.l. - Av. Camí Nou, 12 - 46910 Benetusser (Valencia) - Tel.963750362 – info@fuerpla.com