PICADORA

SÉRIE PCE

PCE 130K PCE 130 II PCE 130 IIM



- **Robustez e alto desempenho.**
  A série PCE é perfeita para processamento de pequeno e médio volume.

PICADORA | SÉRIE PCE

INFORMAÇÃO GERAL

As nossas picadoras PCE são máquinas robustas e de alto desempenho, meticulosamente elaboradas para atender às exigências das indústrias de processamento de carne de pequeno e médio porte, ao mesmo tempo em que cumprem os padrões de segurança da mais recente Diretiva CE para Máquinas.

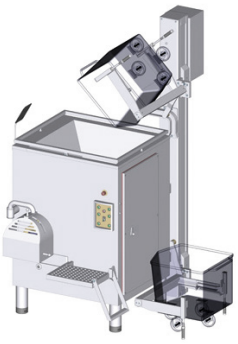


PICADORA PCE 130 II
DISCO 130MM / VELOCIDADE PROGRAMÁVEL
ELEVADOR DE COLUNA

DESIGN DA MÁQUINA

O design da máquina prioriza a acessibilidade e a conveniência. Pontos de acesso fáceis são estrategicamente posicionados em toda a máquina, facilitando procedimentos rápidos de manutenção e limpeza.

Além disso, o sistema intuitivo de susbtituição de componentes (lâmina/placa perfurada) garante uma operação sem complicações, possibilitando aos operadores a otimização do seu fluxo de trabalho, com um tempo de inatividade mínimo.



1

MODO CARGA/PROTEÇÃO ATIVA

SISTEMA OPERATIVO

A picadora PCE 130 II apresenta duas velocidades de processamento, ampliando o seu leque de aplicações. Dependendo da temperatura, tamanho e tipo de produto a ser processado, o operador pode facilmente selecionar uma das duas velocidades disponíveis. A configuração padrão da máquina inclui duas lâminas de corte, uma placa pré-corte e três placas perfuradas com diâmetros de 5mm, 13mm e 20mm, respectivamente.

Para produtos alimentares específicos, a tremonha da picadora pode ser equipada com um sistema de mistura. Uma pá em forma de "T" é montada dentro da tremonha e gira a uma velocidade constante de 16 rpm.



SAÍDA DO PRODUTO
(3 placas perfuradas incluídas.)



BRAÇO PRÉ-MISTURA
(Opcionalmente, a tremonha poderá ser equipada com um braço com pás em "T".)

ASGO.PT / 3.0 / PICADORA | SÉREIE PCE