

PICADORA



REFRIGERADA

de CARNE



Mod.: ICEBERG 22 – ICEBERG 32

PICADORAS DE CARNE fabricadas totalmente en Acero Inoxidable

Motores Ventilados y Robustos
CON INVERSIÓN DE LA MARCHA

- Volante y espiral de acero inoxidable
- Sistema de refrigeración con control digital
- Protección de manos para un funcionamiento seguro
- Parada de emergencia
- Potencia del motor:
 - ICEBERG 22: 1,5 kw 1400 rpm -220V / 380V
 - ICEBERG 32: 2,2 kw 1400 rpm -220V / 380V
- Opción: Trifásica o Monofásica

CE

Información General:

Mod.: ICEBERG 22

Largo: 635mm
Profundidad: 350mm
Altura: 550mm
Peso: 55 Kg
Potencia total: 1,5 Kw
Capacidad: 400 kg/hora
Rango de Temperatura: -3°C ~ +5°C
Gas: R290

Mod.: ICEBERG 32

Largo: 640mm
Profundidad: 350mm
Altura: 565mm
Peso: 56 Kg
Potencia total: 2,2 Kw
Capacidad: 600 kg/hora
Rango de Temperatura: -3°C ~ +5°C
Gas: R290

ETIROL
SOCIEDAD LIMITADA

Av. Herramientas, 36 - Pol. Ind. San José de Valderas
28918 Leganés
Madrid – España
Tel.: 91 641 67 70

etirol@etirol.com www.etirol.com