

**PICADORA
PC-98L / PC-114L**

**MINCER/GRINDER
HACHOIR**



DESDE 1971

**INDUSTRIAL
fierpla®**

PICADORA PC-98L / PC-114L

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.

Mincés 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 hygiène.

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.

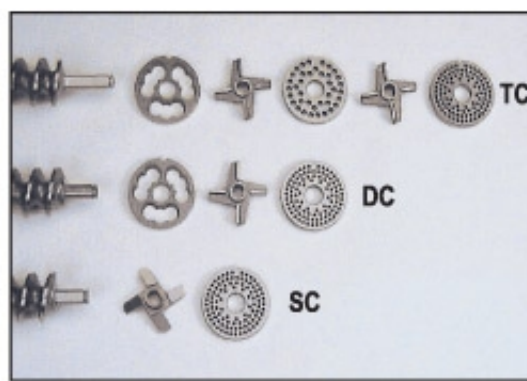
OPTIONS:

Grand bac (voyez la table ensuite).

Protecteur plaques (d'utilisation obligatoire pour plaques de > 8mm).



ENTERPRISE



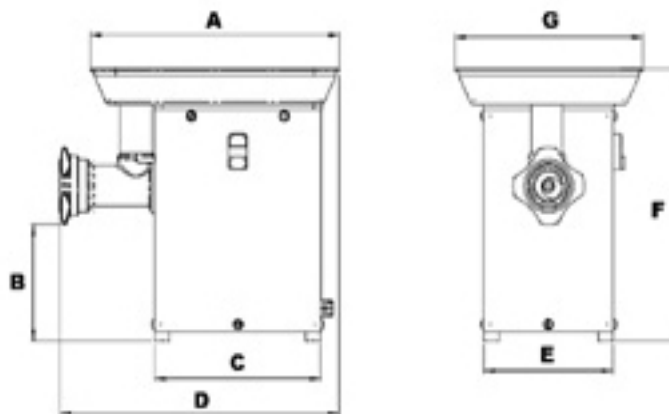
UNGER

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-98L	842	555	475	895	400	1055	542	3
PC-114L	842	540	475	925	400	1055	542	5



WWW.FUERPLA.COM