

**USOS PRINCIPALES**

- ✓ Carnicerías
- ✓ Planta productoras de embutidos
- ✓ Salsamentarias
- ✓ Restaurante
- ✓ Casinos

**BENEFICIOS:**

- ✓ Estructura robusta para producción media - alta
- ✓ Fabricado en acero inoxidable grado alimenticio AISI-304
- ✓ Diseño Alemán
- ✓ Útiles para verduras, granos y otros productos pre-cocidos
- ✓ Amplias bandejas en acero inox con terminados en samblasting
- ✓ Fácilmente desmontable para su limpieza (sin herramientas)
- ✓ Inversor de giro (reserva)
- ✓ Potentes motores a 110V monofásicos
- ✓ Piñones helicoidales con lubricación permanente

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Referencia	BERLIN-12	BERLIN-22
Clase	Acero inoxidable grado alimenticio AISI 304	
Dimensiones de la bandeja	44 x 36 x 5cm	44 x 42 x 5 cm
Ciclo de molienda máximo:	60kg / ciclo	100kg /ciclo
Inversiones de giro	Si (Reserva)	
Cabezote desmontable	Si	
Ventilador disipador de calor	Si (De alto flujo)	
Potencia	1 hp	1.5 hp
Voltaje	110V / 60hz	
Motor	Monofásico	
Consumo	750 w	1100w
Temperatura de operación	0 - 40 °C	
Tipo de transmisión	Caja reductora con piñones helicoidales lubricados permanentemente con aceite	
Accesorios	Pisador macizo, 2 cuchillas y dos discos	
Dimensiones del equipo:	52 x 37 x 55cm (LxBxH)	54 x 42 x 55cm (LxBxH)
Dimensiones del equipo:	68 x 44 x 56cm	68 x 49 x 56cm
Peso:	39 kg	43kg

❖ Dimensiones y especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.