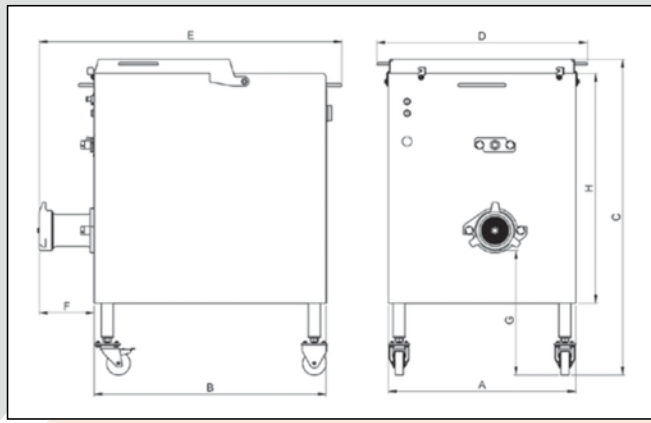


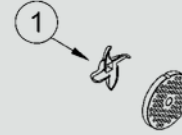
## MIXER GRINDER

- PM 32/98 (90 L)
- PM 42 (90 L)
- PM 42/130 (130 L)

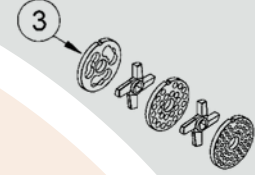
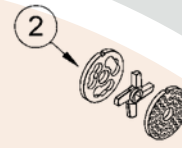




**ENTERPRISE (PM 32- PM 42)**



**UNGER (PM 98- PM 130)**



MOD.	A	B	C	D	E	F	G	H	Ltr.	C.V. / H.P. - III (3ph)		Ø mm.	Kg / hKg.	
										Grinding	Mixing			
PM 32	670	900	1.325	770	1.190	220	610	890	90	5,5	1	100	1.050	400
PM 98					1.215	245						98		
PM 42 (90L)	670	900	1.325	770	1.205	235	590	890	90	7,5	1	130	1.250	415
PM 42	800	990	1.350	900	1.295	235	535	980	130	13	1,5	130	1.950	500
PM 130					1.325	265								

**Picadora Mezcladora de alto rendimiento, ideal para el uso en supermercados e industrias cárnicas, combinando un buen procesamiento de mezclado y picado.**

**Provista de dos motores que pueden funcionar de manera independiente adecuándose a las necesidades del producto.**

- ⇨ Picadora Mezcladora integrada en Acero Inoxidable 18/10.
- ⇨ Transmisión por engranajes.
- ⇨ Mototrifásico para el picado:  
-PM32-98: 5,5 CV (4 KW) -PM42(90L): 7,5 CV (5,5 KW) -PM42-130: 13 CV (9,2 KW)
- ⇨ Mototrifásico para el mezclado:  
-PM32-98: 1 CV (0,75 KW) -PM42(90L): 1 CV (0,75 KW) -PM42-130: 1,5 CV (1,1 KW)
- ⇨ Grupos boca totalmente en Acero Inoxidable.
- ⇨ Disponible con los siguientes sistemas de corte: ENTERPRISE (1) en modelos PM 32 y PM 42, UNGER doble corte (2) y UNGER triple corte (3) en modelos PM 98 y PM 130.
- ⇨ Alimentación automática: -PM32-98: cuba de 90 litros -PM42(90L): cuba de 90 litros -PM42-130: cuba de 130 litros
- ⇨ Auto-reverse de las palas mezcladoras.
- ⇨ Opción cubierta protectora codificada.
- ⇨ Opción de pedal.
- ⇨ Opción de amortiguador para tapa en PM 32-98 y PM 42 (90L).