



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



TC 22 MN CE

Ref. 0620.11.004

Picadora de carne 300kg/h

Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo. Motor e comando com grau de protecção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.

Boca de alimentação de 52 mm.

Características Técnicas	
LPH	300x360x450 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.1 kW
Tremonha em inox	290x390x70 mm
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	39 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



TC 22 TR CE

Ref. 0620.11.005

Picadora de carne 300kg/h

Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo. Motor e comando com grau de protecção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.

Boca de alimentação de 52 mm.

Características Técnicas	
Dimensões LPH	300x360x450 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.5 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Tremonha inox	290x390x70 mm
Peso	39 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



TC 32 TR CE

Ref. 0620.11.006

Picadora de carne 600kg/h

Redutor de velocidade com 4 engrenagens em aço temperado, seladas em banho de óleo. Motor e comando com grau de protecção IP45, dotado de inversor de marcha na boca de entrada de carne.

Boca de alimentação de 56 mm.

Características Técnicas	
LPH	300x450x470 mm
Produção	600 kg/h
Potência	2.2 kW
Tremonha em inox	320x410x65 mm
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	44 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



PCR 22 ECO CE

Ref. 0620.101.008

Picadora de carne refrigerada 280 kg/h

Compacta, robusta e de fácil utilização.

Grupo picador especial para corte perfeito.

Termostato electrónico para controlo de temperatura.

Tampa superior em plexiglás, bloqueio lateral do sistema de picagem.

Refrigeração na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

Características Técnicas	
LPH	260x430x530 mm
Produção	280 kg/h
Potência	0.9 kW
Temperatura	0 / +2°C
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	43 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



PCR 22 V CE

Ref. 0620.101.005

Picadora de carne refrigerada 300 kg/h

Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.

Grupo picador especial para corte perfeito.

Termostato electrónico para controlo de temperatura.

Tampa superior em plexiglás, bloqueio lateral do sistema de picagem.

Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

Características Técnicas	
LPH	395x435x540 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.2 KW
Temperatura	0 / +2°C
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	65 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



PCR 22 VHV CE

Ref. 0620.101.009

Picadora de carne refrigerada 300 kg/h com formadora de hambúrgueres vitrine frontal

Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.

Grupo picador especial para corte perfeito.

Termostato electrónico para controlo de temperatura.

Tampa superior em plexiglás, bloqueio lateral do sistema de picagem.

Refrigeração uniforme no interior da vitrine frontal, tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

Produz 500 hambúrgueres por hora, em 4 diâmetros diferentes (110 a 180 g) e espessura fixa de 17 mm.

Características Técnicas	
LPH	480x525x540 mm
Produção	300 kg/h
Potência	1.2 KW
Temperatura	0 / +2°C
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	68 kg

09/11/2016



NIF: 501694005

2640-486 MAFRA
Telf: 261 816 900 | Fax: 261 816 909
Email: comercial@ronox.pt



PCR 32 CE

Ref. 0620.101.011

Picadora de carne refrigerada 600 Kg/h

Tremonha completamente desmontável para fácil limpeza e manutenção.

Grupo picador especial para corte perfeito.

Termostato electrónico para controlo de temperatura.

Tampa superior em plexiglás, bloqueio lateral do sistema de picagem.

Refrigeração uniforme na tremonha, tubo de alimentação e sistema de picagem.

Características Técnicas	
LPH	410x570x580 mm
Produção	600 Kg/h
Potência	1.85 kW
Temperatura	0/ +2 °C
Voltagem	400V/3/50Hz
Peso	70 Kg

09/11/2016