RAMON
PROCESSING LINE

PICADORA
MINCERS
HACHOIRS

P-22

P-32

SUPERSTAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

P-22/P-32/SUPERSTAR

1 Cuerpo construido en acero inoxidable.
2 Grupo picador enterprise en aluminio (opcional acero inox.)
3 Grupo picador UNGER en acero inox. (opcional)
4 Boca extraíble.
5 Grupo reductor con engranajes sumergidos en aceite.
6 Protección térmica del motor.
7 Protección salva-manos en la bandeja de carga de la carne.
8 Pica todo tipo de carnes.

OPCIONES

- Motor monofásico.

STANDARD FEATURES

P-22/P-32/SUPERSTAR

1 External body in stainless steel.
2 Enterprise mincing group in aluminium (optional stainless steel)
3 Unger mincing group in stainless steel (optional)
4 Removable throat.
5 Gears running inside an oil bath.
6 Thermally protected electrical motor.
7 Hands safety feature in the meat loading area.
8 Minces all kind of meats.

OPTIONS

- Single phase motor.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

P-22/P-32/SUPERSTAR

1 Carrosserie extérieure en acier inoxydable.
2 Groupe hachoir enterprise en aluminium (optionel acier inox.)
3 Groupe hachoir Unger en acier inoxydable (optionel)
4 Bouche démontable.
5 Engrenages du réducteur baignant dans un bain d'huile.
6 Moteur protégé thermiquement.
7 Protection pare-mains sur le plateau de chargement de la viande.
8 Hache toutes sortes de viandes.

OPTIONS

- Moteur monophasé.

TOP 114

P-22/P-32/SUPERSTAR

ENTERPRISE

UNGER 3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TOP-114

1 Construida totalmente en acero inoxidable.
2 Boca extraíble.
3 Grupo reductor con engranajes sumergidos en aceite
4 Protección térmica del motor.
5 Protección salva-manos en la bandeja de carga de la carne.
6 Pica todo tipo de carnes.
7 Grupo picador en acero inoxidable con tres posibilidades de corte: UNGER-2 / UNGER-3 / UNGER-5.

STANDARD FEATURES

TOP-114

1 Made entirley with stainless steel.
2 Removable throat.
3 Gears running inside an oil bath.
4 Thermally protected electrical motor.
5 Hands safety feature in the meat loading area.
6 Minces all kind of meats.
7 Stainless steel mincing group with there cutting options: UNGER-2 / UNGER-3 / UNGER-5.

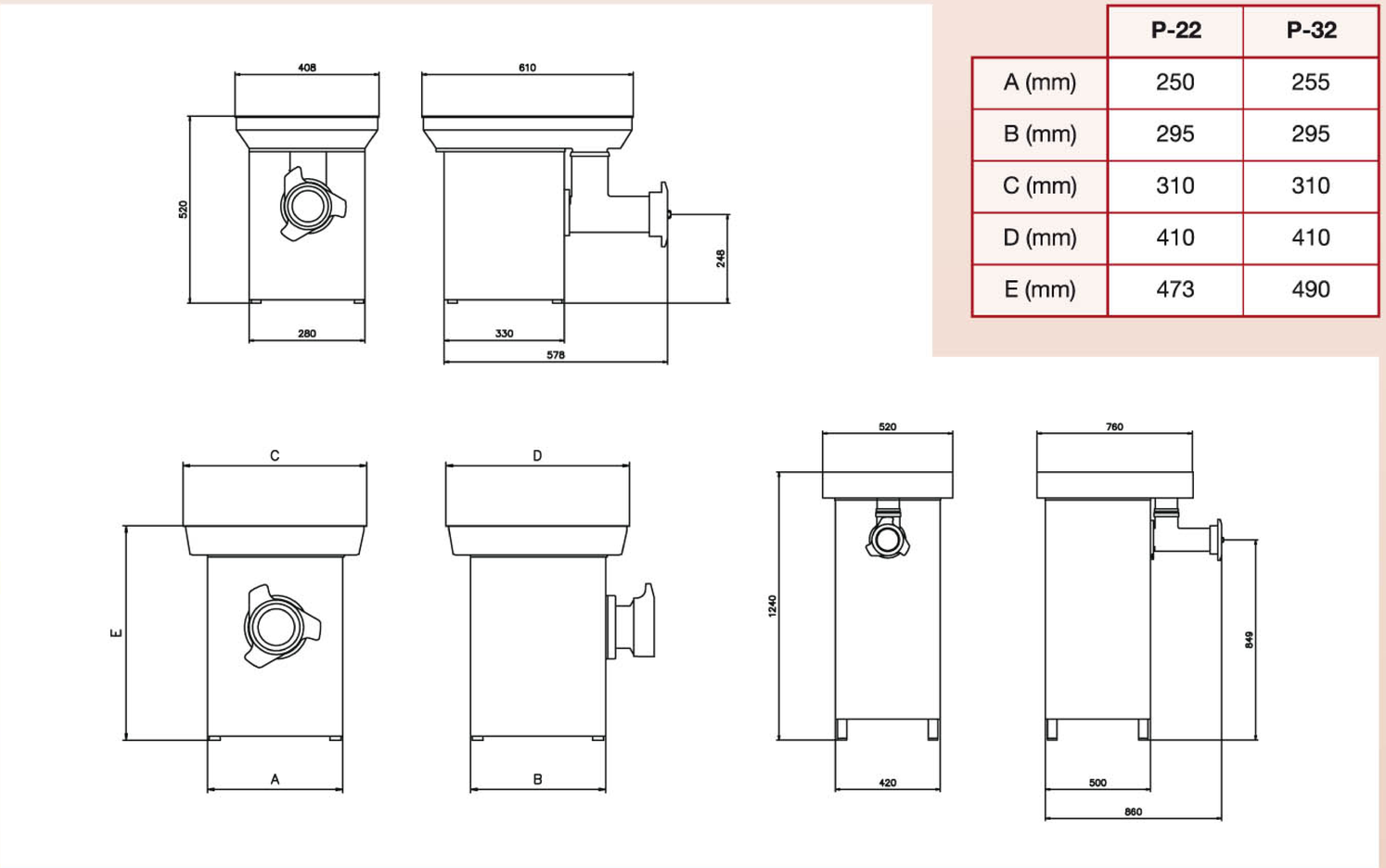
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

TOP-114

1 Carrosserie extérieure en acier inoxydable.
2 Bouche démontable.
3 Engrenages du réducteur baignant dans un bain d'huile.
4 Moteur protégé thermiquement.
5 Protection pare-mains sur le plateau de chargement de la viande.
6 Hache toutes sortes de viandes.
7 Groupe hachoir en acier inoxydable avec trois possibilités de coupe: UNGER-2 / UNGER-3 / UNGER-5.

DATOS TÉCNICOS / TECHNICAL SPECIFICATIONS / DONNEES TECHNIQUES

			P-22	P-32	SUPERSTAR	TOP-114
Placas enterprises (mm)	Enterprise plates (mm)	Plaques enterprise (mm)	82,5	100	100	-
Placas Unger (mm)	Unger plates (mm)	Plaques Unger (mm)	82	98	98	114
Dimensiones bandeja (mm)	Tray dimensions (mm)	Dimension de plateau (mm)	310x410x55	310x410x55	400X600X80	517x759x100
Potencia motor trifásico (kw)	Power 3 phase (kw)	Puissance trephasée (kw)	1,1	1,84	2,57	4,04
Potencia motor monofásico (kw)	Power 1 phase (kw)	Puissance monophasée (kw)	0,73	1,47	2,2	-
Producción apróx. (kg/h)	Production (km/h)	Production (km/h)	± 300	± 425	± 800	± 1000
Peso neto (kg)	Net weight (kg)	Poids net (kg)	35	45	56	115
Peso bruto (kg)	Gross weight (kg)	Poids brut (kg)	40	52	72	138
Embalaje (cm)	Packing (cm)	Emballage (cm)	60x35x52	60x35x52	73x43x55	95x60x139
Volumen (m3)	Volume (m3)	Volume (m3)	0,1	0,1	0,17	0,79



	P-22	P-32
A (mm)	250	255
B (mm)	295	295
C (mm)	310	310
D (mm)	410	410
E (mm)	473	490

Talleres Ramon S.L.
C/ Rafael Riera Prats, 49
08339 Vilassar de Dalt
Barcelona (SPAIN)
Tel. +34 937 531 311
Fax: +34 937 533 506
e-mail: ramonsl@ramonsl.com
web: www.ramonsl.com

Nos reservamos el derecho de modificar cualquier dato / The firm reserves the right to modify any specification / L'entreprise se réserve le droit de modifier les données techniques